



EL VINO Y SU SERVICIO

Análisis sensorial. Armonías de vinos y platos.



FORMACIÓN



Curso modalidad: presencial
Instalaciones de CCI Formación
(Polígono Industrial Romica, Albacete)

Precio: 210 €/Alumno

Curso Bonificable

Garantía de aprendizaje

Duración: 20 horas
• 10 horas teóricas
• 10 horas prácticas

Tutor personal

Diploma acreditativo

Material didáctico

FORMADOR

Llanos Mateo.

Formación profesional en hostelería.

- Profesora de enseñanza secundaria: Especialidad Hostelería y Turismo.
- Diplomada en Turismo.
- Especialista en maridaje de vinos y platos.

!!! BONIFICABLE !!!

✓ A QUIEN VA DIRIGIDO

Trabajadores de hostelería que quieran mejorar en su ámbito profesional y formarse dentro del mundo del vino a un nivel intermedio.

✓ OBJETIVOS

El objetivo de este curso es prepararte para que incrementes tus conocimientos en cuestiones relacionadas con los contenidos más demandados en el ámbito laboral de hostelería. Nuestro interés es que esta formación pueda ser realizada por trabajadores activos en el mundo laboral.

📄 CONTENIDOS

1. Servicio de vinos:

- Tipos de servicio de vinos: características; ventajas e inconvenientes; procesos y secuencias de operaciones más importantes; puntos críticos, imprevistos y medidas correctoras.
- Herramientas de servicio. Sacacorchos, decantadores, copas, termómetros y otros.
- Temperatura de servicio.
- La decantación y la oxigenación.
- Servicio del vino. Fases y procedimientos habituales. Protocolo vinícola y normas generales en el servicio de los distintos tipos de vinos.
- Desarrollo de los procesos de servicio de vinos según fórmula de restauración gastronómica, tipo de servicio y tipo de vino.
- Procesos de servicio especial. Espumosos y otros.

2. Tipos de clientela y técnicas de venta

- Identificar diferentes tipos de clientela.
- Identificar las diferentes técnicas de venta de vinos.
- Atención correcta a la clientela.

3. Armonía de vinos y platos:

- Identificación de los principales ingredientes de los platos para obtener la bebida más adecuada a dicho plato.

4. El vino castellano-manchego y su servicio:

- El vino en Castilla La Mancha. Historia. Factores culturales y sociales.
- Denominaciones de Origen castellano-manchegas. Características diferenciadoras. Tipos de vinos, elaboración y características.
- El servicio de vinos castellano-manchegos. Técnicas y temperaturas. Fases y procedimientos habituales.

📄 MATERIAL PARA EL ALUMNO

- Diploma acreditativo de asistencia al curso.
- Seguro de Responsabilidad Civil.
- Bloc de notas.

FICHA DE INSCRIPCIÓN A LA FORMACIÓN PROGRAMADA POR LA EMPRESA

INDIQUE LOS DATOS DEL CURSO AL QUE DESEA INSCRIBIRSE

NOMBRE DEL CURSO

MODALIDAD PRESENCIAL MIXTA TELEFORMACIÓN HORAS

DATOS DEL ALUMNO

APELLIDOS NOMBRE

DOMICILIO POBLACIÓN CÓDIGO POSTAL

TLF PARTICULAR TLF MÓVIL Nº AFILIACIÓN S.S.

FECHA DE NACIMIENTO D.N.I. E-MAIL SEXO F M

MINUSVALÍA SÍ TIPO NO NACIONALIDAD

NIVEL DE ESTUDIOS	PUESTO DE TRABAJO	CATEGORÍA PROFESIONAL
SIN ESTUDIOS <input type="checkbox"/>	DIRECCIÓN <input type="checkbox"/>	DIRECTIVOS <input type="checkbox"/>
ESTUDIOS PRIMARIOS, EGB O EQUIVALENTE <input type="checkbox"/>	ADMINISTRACIÓN <input type="checkbox"/>	MANDO INTERMEDIO <input type="checkbox"/>
FP I (O ENSEÑANZAS TÉCNICO PROFESIONALES EQUIV.) <input type="checkbox"/>	COMERCIAL <input type="checkbox"/>	TÉCNICO <input type="checkbox"/>
BACHILLERATO SUPERIOR, BUP (O EQUIV.) <input type="checkbox"/>	MANTENIMIENTO <input type="checkbox"/>	TRABAJADOR CUALIFICADO <input type="checkbox"/>
FP II (O EQUIV.) <input type="checkbox"/>	PRODUCCIÓN <input type="checkbox"/>	TRABAJADOR NO CUALIFICADO <input type="checkbox"/>
ARQUITECTO TÉCNICO, INGENIERO TÉCNICO, DIPLOMADO DE OTRAS ESCUELAS UNIVERSITARIAS (O EQUIV.) <input type="checkbox"/>		
ARQUITECTO E INGENIERO SUPERIOR O LICENCIADO <input type="checkbox"/>		
OTROS (ESPECIFICAR): _____ <input type="checkbox"/>		

TIPO DE CONTRATO

TIPO DE CONTRATO INDEFINIDO TEMPORAL NÚMERO GRUPO DE COTIZACIÓN TGSS

RÉGIMEN DE AFILIACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL (Señale con una cruz a la que pertenezca)

RÉGIMEN GENERAL RÉGIMEN GENERAL (trabajadores a tiempo parcial-fijos discontinuos en período de no ocupación)
 RÉGIMEN ESPECIAL AUTÓNOMOS RÉGIMEN GENERAL (trabajadores en situación de regulación de empleo en períodos de no ocupación)

DATOS DE LA EMPRESA

RAZÓN SOCIAL C.I.F.

C.N.A.E (CÓDIGO) GRUPO C.N.A.E

CUENTA BANCARIA CUENTA COTIZACIÓN

PLANTILLA MEDIA AÑO ANTERIOR EXISTE R.L.T. SÍ NO P.Y.M.E. SÍ NO EMPRESA NUEVA CREACIÓN SÍ FECHA CREACIÓN: _____ NO

CONVENIO COLECTIVO

DOMICILIO CÓDIGO POSTAL LOCALIDAD PROVINCIA

TLF 2º TLF E-MAIL WEB

¿TIENE LA EMPRESA REPRESENTANTE SINDICAL? SÍ INDIQUE NOMBRE: _____ NO

NOMBRE Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE LEGAL N.I.F. REPRESENTANTE LEGAL

ASESORIA CONTACTO

TLF E-MAIL

IMPORTANTE: Es imprescindible para que esta ficha de Inscripción sea válida, cumplimentar todos los datos solicitados

FECHA

FIRMADO ALUMNO

FIRMADO EMPRESA

(Declaro que los datos expuestos corresponden a la realidad)