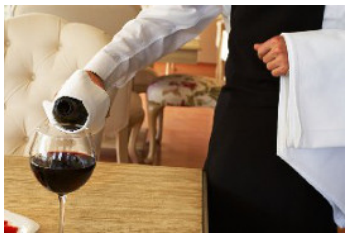

Código: 25836

Unidad Formativa:

MF1048_2 - Servicio de vinos

Módulo: MF0257_1 - SERVICIO BÁSICO DE RESTAURANTE-BAR

Certificado de Profesionalidad:

HOTR0208 - OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BARHOTR0508 - SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍAHOTR0608 - SERVICIOS DE RESTAURANTE

Modalidad: ONLINE

Duración: 90h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología Online. Este sistema de enseñanza e-learning está organizado de tal forma, que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. Esta modalidad también permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material online sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* dónde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será puesta a disposición del alumno en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo. En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

Estar en posesión de uno de los siguientes títulos:
Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO).
Prueba de Acceso a Ciclo Formativo de Grado Medio.
Certificado de profesionalidad del mismo nivel 2.
Certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia profesional.
Prueba de Acceso a la Universidad (PAU) para mayores de 25 años.

Salidas profesionales

Un certificado de profesionalidad, es un documento que acredita a un trabajador/a en una cualificación profesional del *Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales*. Son emitidos por el Servicio Público de Empleo Estatal o, en su caso, por las Comunidades Autónomas, y tienen validez en todo el territorio nacional.

Poseer un certificado de profesionalidad, supone sin lugar a dudas incrementar sustancialmente tu currículum profesional, ya que al ser un documento oficial, se valora en cualquier proceso de selección que convoquen las Administraciones Públicas, y te acredita profesionalmente ante la empresa privada.

Nosotros te formaremos para que puedas optar a conseguir el certificado de profesionalidad elegido, participando en las pruebas que convoque la Administración al amparo del R.D. 1224/2009 de 17 de julio y pudiendo además, convalidar módulos formativos para la obtención de un título de Formación Profesional.

Objetivos

- Conocer los distintos procesos de elaboración de los diferentes vinos.
- Conocer las distintas áreas de producción y elaboración de vinos tanto española como extranjeras.
- Aprender y conocer el servicio de los vinos y las normas generales para un buen servicio al cliente.
- Saber diferenciar los matices de los vinos mediante el proceso de la cata de vinos, reconocer los defectos del vino y evitarlos y/o solucionarlos.
- Conocer y desarrollar un buen trato con los proveedores, así como una buena organización de la bodega.

- Elaborar cartas de vinos españoles, extranjeros y especiales.
- Reconocer los sabores y aromas que casan con las distintas materias primas que podemos encontrar en la cocina, aprendiendo a maridarlas. Reconocer las malas combinaciones entre vinos y platos y los elementos que matan el sabor o el aroma del vino.

Contenidos

ELABORACIÓN DEL VINO EN HOSTELERÍA.
La vid a través de la historia.
La uva y sus componentes.
Fermentación de la uva y composición del vino.
Tipos de vino y características principales.
Zonas vinícolas de España y el extranjero.
Las Denominaciones de Origen. El INDO.
Vocabulario específico del vino.

EL SERVICIO DE VINOS.
Normas generales de servicio.
Abertura de botellas de vino.
La decantación: objetivo y técnica.
Tipos, características y función de botellas, corchos, etiquetas y cápsulas.
Tipos de servicio.

LA CATA DE VINOS.
Definición y metodología de la cata de vinos.
Equipamientos y útiles de la cata.
Técnicas y elementos importantes de la cata.
Fases de la cata.
El olfato y los olores del vino.
El gusto y los cuatro sabores elementales (dulce, ácido, amargo y salado).
Equilibrio entre aromas y sabores.
La vía retronasal.
Alteraciones y defectos del vino.
Fichas de cata: estructura y contenido.
Puntuación de las fichas de cata.
Vocabulario específico de la cata.

APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS.
El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
Controles de calidad de los productos. Importancia del trasporte.
Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.
La recepción de los vinos.
Sistema de almacenamiento de vinos.
La bodega.
La bodeguilla o cava del día.
La conservación del vino.
Métodos de rotación de vinos.
Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).
Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks

CARTAS DE VINOS.
Las sugerencias de vinos.
La confección de una carta de vinos. Normas básicas.
Composición, características y categorías de cartas de vinos.
Diseño gráfico de cartas de vinos.
Política de precios.
La rotación de los vinos en la carta.

EL MARIDAJE.
Las combinaciones más frecuentes.
Definición de maridaje y su importancia.
Armonización de los vinos.
Los enemigos del maridaje.