

FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



CURSO DE SOMMELIER PROFESIONAL

Sector: ALIMENTACION

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 60.00 horas

Objetivos:

Los objetivos principales del curso son:
- Conocer los orígenes y la evolución de la viticultura
- Identificar las diferentes denominaciones de origen y AOC y conocer sus normas reguladoras para describir los diversos vinos, licores y destilados de los ámbitos nacional e internacional.
- Dominar la metodología de la cata, la implicación de los sentidos en las distintas fases y la terminología específica utilizada.
- Desarrollar las competencias clave para el sommelier del siglo XXI, que abarcan desde la gestión de la bodega y la creación de la oferta de bebidas hasta la aplicación de la más novedosa tecnología de servicio.

Contenidos:

MÓDULO 1. SOMMELIER PROFESIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS DE VINOS
- 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
- Elaboración y crianza del vino
- Zonas Vinícolas de España y el extranjero
- Las Denominaciones de Origen. El INDO
- Vocabulario específico del vino

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN AL SERVICIO DE VINOS
- Introducción.
- Tipos de servicio.
- Normas generales de servicio.
- Utensilios del sumiller empleados en el servicio del vino.
- Abertura de botellas de vino.
- La decantación: objetivo y técnica.
- Tipos, características y función de: botellas, corchos, etiquetas y cápsulas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARTAS 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:
  - Popularidad
  - Rentabilidad.
- Las sugerencias de vinos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS
- Introducción
- ¿Por qué conocer de vinos?
- Definición y metodología de la cata de vinos
- Equipamientos y útiles de la cata
- ¿Cómo organizar una cata de vinos?
- Iniciación a la cata de vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FASES DE LA CATA DE VINOS
- Introducción
- Visual
- Olfativa
- El gusto y los sabores elementales
- Equilibrio entre aromas y sabores
- La vía retronasal
- Características sensoriales de los vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRÁCTICA DE LA CATA, CONDICIONES AMBIENTALES Y FICHAS DE CATA
- Alteraciones y defectos del vino
- Temperatura del vino para la cata
- Orden de la presentación
- Fichas de cata: estructura y contenido
- Puntuación de las fichas de cata
- Técnicas y elementos importantes de la cata

UNIDAD DIDÁCTICA 7. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS
- Introducción
- 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
- Recomendaciones básicas a tener en cuenta en 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

UNIDAD DIDÁCTICA 8. INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE
- Vino y gastronomía
- Introducción al maridaje
- Definición de maridaje y su importancia
- Reglas básicas del maridaje
- Armonización de los vinos
- Maridaje de vinos y aperitivos
- Maridaje de entradas y vinos
- Maridaje de vinos y ensaladas
- Maridaje de vinos y pescados
- Maridaje de vinos y carnes
- Maridaje de pastas y vinos
- Maridaje de vinos y quesos
- Maridaje de vinos y Foie Gras
- Maridaje de vinos y setas
- Maridaje de vinos y postres

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS
- Introducción
- Alianzas clásicas de vinos

- Los sentidos y el maridaje
- La cocina y el vino
- Enemigos del maridaje