



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



CURSO DE SOMMELIER PROFESIONAL

Sector: HOSTELERIA

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

Modalidad: MIXTA

Duración: 66.00 horas

Objetivos:

El sommelier es una persona experta en el mundo del vino y que es capaz de reconocer las características, defectos y virtudes de esta bebida. Al contrario de lo que se pudiera pensar, ser un experto en vinos no es un oficio para nada fácil y hay que tener los sentidos muy desarrollados. Los restaurantes que pretenden adquirir un mejor prestigio y categoría deben optar por tener entre sus filas un Sommelier. Esto se ha convertido en una necesidad tanto para ellos como para los comensales. Este curso mixto con una parte presencial y otra online permiten combinar una parte práctica con la propia teórica que capacitará al alumno para poder ejercer como Sommelier Profesional.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS DE VINOS

- 1.La vid a través de la historia
- 2.La uva y sus componentes
- 3.Fermentación de la uva y composición del vino
- 4.Tipos de vino y características principales
- 5.Elaboración y crianza del vino
- 6.Zonas Vinícolas de España y el extranjero
- 7.Las Denominaciones de Origen. El INDO
- 8.Vocabulario específico del vino

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN AL SERVICIO DE VINOS

- 1.Introducción.
- 2.Tipos de servicio.
- 3.Normas generales de servicio.
- 4.Utensilios del somiller empleados en el servicio del vino.
- 5.Abertura de botellas de vino.
- 6.La decantación: objetivo y técnica.
- 7.Tipos, características y función de: botellas, corchos, etiquetas y cápsulas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARTAS DE VINOS.

- 1.La confección de una carta de vinos. Normas básicas.
- 2.Composición, características y categorías de cartas de vinos.
- 3.Diseño gráfico de cartas de vinos.
- 4.Política de precios.
- 5.La rotación de los vinos en la carta:
- 6.- Popularidad
- 7.- Rentabilidad.
- 8.Las sugerencias de vinos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS

- 1.Introducción
- 2.¿Por qué conocer de vinos?
- 3.Definición y metodología de la cata de vinos
- 4.Equipamientos y útiles de la cata
- 5.¿Cómo organizar una cata de vinos?
- 6.Iniciación a la cata de vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. FASES DE LA CATA DE VINOS

- 1.Introducción
- 2.Visual
- 3.Olfativa
- 4.El gusto y los sabores elementales
- 5.Equilibrio entre aromas y sabores
- 6.La vía retronasal
- 7.Características sensoriales de los vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRÁCTICA DE LA CATA, CONDICIONES AMBIENTALES Y FICHAS DE CATA

- 1.Alteraciones y defectos del vino
- 2.Temperatura del vino para la cata
- 3.Orden de la presentación
- 4.Fichas de cata: estructura y contenido
- 5.Puntuación de las fichas de cata
- 6.Técnicas y elementos importantes de la cata

UNIDAD DIDÁCTICA 7. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS

- 1.Introducción
- 2.El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores
- 3.Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte
- 4.Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas
- 5.La recepción de los vinos
- 6.Sistema de almacenamiento de vinos
- 7.La bodega
- 8.La bodeguilla o cava del día
- 9.La conservación del vino
- 10.Recomendaciones básicas a tener en cuenta en la conservación del vino
- 11.Métodos de rotación de vinos
- 12.Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias)
- 13.Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks

UNIDAD DIDÁCTICA 8. INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE

- 1.Vino y gastronomía
- 2.Introducción al maridaje
- 3.Definición de maridaje y su importancia
- 4.Reglas básicas del maridaje
- 5.Armonización de los vinos
- 6.Maridaje de vinos y aperitivos
- 7.Maridaje de entradas y vinos
- 8.Maridaje de vinos y ensaladas
- 9.Maridaje de vinos y pescados
- 10.Maridaje de vinos y carnes
- 11.Maridaje de pastas y vinos
- 12.Maridaje de vinos y quesos
- 13.Maridaje de vinos y Foie Gras
- 14.Maridaje de vinos y setas

15.Maridaje de vinos y postres

UNIDAD DIDÁCTICA 9. LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS

1.Introducción

2.Alianzas clásicas de vinos

3.Los sentidos y el maridaje

4.La cocina y el vino

5.Enemigos del maridaje