

# MF1048\_2

## Servicio de vinos

### **Descripción:**

Para el equipo de profesionales del ámbito de restauración, más concretamente de servicio de bar y cafetería, es muy importante desarrollar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de vinos. Es por ello que en este curso se aportarán los conocimientos necesarios para servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

Al mismo tiempo, se adquieren los conocimientos que permiten al profesional juzgar la calidad del vino a través de una cata, además de adquirir las habilidades necesarias para confeccionar una carta de vino y para combinar a la perfección cada tipo de vino con los distintos platos que se vayan a servir.

**Nº de horas:**

90 horas

**Objetivos:**

- Identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de vinos más efectivas, y los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas
- Desarrollar un proceso predeterminado de servicio de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio.
- Realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos, identificando sus características y sabores básicos, empleando el vocabulario adecuado y utilizando las fichas de cata.
- Calcular necesidades de aprovisionamiento externo de vinos de consumo habitual conforme a ofertas gastronómicas y expectativas de venta predeterminadas.
- Efectuar la recepción de los vinos para su posterior almacenaje y distribución.
- Describir sistemas de almacenamiento de vinos en bodega, controlar consumos y ejecutar las operaciones inherentes a su conservación.
- Desarrollar un proceso de aprovisionamiento interno de vinos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios, controlando en la bodega o cava del día su temperatura de servicio.
- Definir cartas sencillas de vinos adecuadas a diferentes ofertas gastronómicas, que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de objetivos de venta de supuestos establecimientos.

**Requisitos y conocimientos:**

No requiere conocimientos previos.

Dirigido a profesionales tanto en grandes, como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también a trabajadores por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

**Contenido MF1048\_2: Servicio de vinos****Unidad didáctica 1. Elaboración del vino en hostelería**

- 1.1. La vid a través de la historia
- 1.2. La uva y sus componentes
- 1.3. Fermentación de la uva y composición del vino
- 1.4. Tipos de vino y características principales
- 1.5. Elaboración y crianza del vino
- 1.6. Zonas vinícolas de España y el extranjero
- 1.7. Las Denominaciones de Origen. El INDO
- 1.8. Vocabulario específico del vino

**Unidad didáctica 2. El servicio de vinos**

- 2.1. Tipos de servicio: características, ventajas e inconvenientes
- 2.2. Normas generales del servicio
- 2.3. Apertura de las botellas de vino
- 2.4. La decantación: objetivo y técnica
- 2.5. Tipos, características y función

**Unidad didáctica 3. La cata de vinos**

- 3.1. Definición y metodología de la cata de vinos
- 3.2. Equipamientos y útiles de la cata de vinos
- 3.3. Técnicas y elementos importantes de la cata
- 3.4. Fases de la cata

- 3.5. El olfato y los olores del vino
- 3.6. El gusto y los cuatro sabores elementales
- 3.7. Equilibrio entre aromas y sabores
- 3.8. La vía retronasal
- 3.9. Alteraciones y defectos del vino
- 3.10. Fichas de cata: estructura y contenido
- 3.11. Puntuación de las fichas de cata
- 3.12. El vocabulario de la cata

#### **Unidad didáctica 4. Aprovisionamiento y conservación de vinos**

- 4.1. El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores
- 4.2. Controles de calidad de los productos
- 4.3. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas
- 4.4. La recepción de los vinos
- 4.5. Sistema de almacenamiento de vinos
- 4.6. La bodega
- 4.7. La bodeguilla o cava de día
- 4.8. La conservación del vino
- 4.9. Métodos de rotación de vinos
- 4.10. Registros documentales: vales de pedido y fichas de existencias
- 4.11. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y existencias

#### **Unidad didáctica 5. Cartas de vinos**

- 5.1. La confección de una carta de vinos. Normas básicas
- 5.2. Composición, características y categorías de cartas de vinos
- 5.3. Diseño gráfico de cartas de vinos
- 5.4. Política de precios
- 5.5. La rotación de los vinos en la carta: popularidad y rentabilidad
- 5.6. Las sugerencias de vinos

#### **Unidad didáctica 6. El maridaje**

- 6.1. Definición de maridaje y su importancia
- 6.2. Armonización de los vinos
- 6.3. Las combinaciones más frecuentes
- 6.4. Los enemigos del maridaje

#### **Más Información:**

Unidad Formativa transversal perteneciente a los Certificado de profesionalidad de la familia profesional de hostelería y turismo.

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, B.O.E. número 208 de 28 de agosto de 2009, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo.

Actualizado según Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, B.O.E. número 137 de 9 de junio de 2011 y Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, B.O.E. Número 220 de 13 de septiembre de 2013