

Proceso para el servicio especializado de vinos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 12 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Realizar procesos de servicio especializado de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio.

CONTENIDOS

1. Toma de comanda de vinos. Su circuito.
2. Rotación de los vinos de la carta.
3. Asesoramiento de vinos.
4. Tipos de servicio.
5. Normas generales de servicio y desbarase.
6. Apertura de botellas de vinos.
7. Decantación: objetivo y técnica.
8. Tipos, características y función.