

# Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



**Servicio especializado en vinos. HOTR065PO**

**Duración: 90 horas**



**Grupo Glorieta**

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

# Objetivos

- Definir cartas de vinos que se adecuen a ofertas gastronómicas determinadas, así como realizar el aprovisionamiento y conservación de vinos, catas sencillas y un adecuado servicio del vino.
- 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.
- Desarrollar un proceso predeterminado de servicio de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio.
- 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 bodeguilla o cava del día su temperatura del 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.
- 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.

# Contenidos

## **1. Elaboración del vino**

- 1.1. Introducción
- 1.2. La vid a través de la historia
- 1.3. La uva y sus componentes
- 1.4. Fermentación de la uva y composición del vino
- 1.5. Tipos de vino y características principales
- 1.6. Elaboración y crianza del vino

- 1.6.1. Extracción del mosto
- 1.6.2. Vinificación del vino blanco
- 1.6.3. Vinificación del vino rosado
- 1.6.4. Vinificación del vino tinto
- 1.6.5. Diferencias entre vinos blancos y tintos
- 1.6.6. Crianza de los vinos. Las añadas
- 1.6.7. Los vinos generosos (finos, manzanillas, amontillados, olorosos y dulces)
- 1.6.8. Los vinos espumosos (cava y champagne)
- 1.7. Zonas vinícolas de España y el extranjero
- 1.8. Las Denominaciones de Origen. El INDO
- 1.9. Vocabulario específico del vino
- 1.10. Resumen

## **2. Servicio de vinos**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Tipos de servicio (características, ventajas e inconvenientes)
- 2.3. Normas generales de servicio
- 2.4. Apertura de botellas de vino
- 2.5. La decantación: objetivo y técnica
- 2.6. Tipos, características y función de las botellas, corchos, etiquetas y cápsulas
- 2.7. Botellas
- 2.8. Etiquetas
- 2.9. Corchos
- 2.10. Cápsulas
- 2.11. Resumen

## **3. La cata de vinos**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Definición y metodología de la cata de vinos
- 3.3. Equipamientos y útiles para la cata
- 3.4. Técnicas y elementos importantes de la cata
  - 3.4.1. Copas
  - 3.4.2. Locales
  - 3.4.3. Condiciones ambientales
  - 3.4.4. Temperaturas óptimas para su degustación
- 3.5. Fases de la cata
  - 3.5.1. Visual
  - 3.5.2. Olfativa

- 3.5.3. Fases gustativa y posgustativa
- 3.6. El olfato y los olores del vino (buqué y aromas primarios, secundarios y terciarios)
  - 3.6.1. El buqué
  - 3.6.2. Los aromas primarios
  - 3.6.3. Los aromas secundarios
  - 3.6.4. Los aromas terciarios
- 3.7. El gusto y los cuatro sabores elementales (dulce, ácido, amargo y salado)
- 3.8. Equilibrio entre aromas y sabores
- 3.9. La vía retronasal
- 3.10. Alteraciones y defectos del vino
- 3.11. Fichas de cata: estructura y contenido
- 3.12. Puntuación de las fichas de cata
- 3.13. Vocabulario específico de la cata
- 3.14. Resumen

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

- 4.1. Introducción
- 4.2. Aprovisionamiento externo. Elección de proveedores
- 4.3. Controles de calidad de productos. Importancia del transporte
- 4.4. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas
- 4.5. La recepción de vinos
- 4.6. Sistema de almacenamiento de vinos
- 4.7. La bodega (tipos, dimensiones, materiales de construcción y características de temperatura, humedad, olores, iluminación y vibraciones)
- 4.8. La bodeguilla o cava del día
- 4.9. La conservación del vino (importancia del corcho o tapón. Posición de las botellas)
- 4.10. Métodos de rotación de vinos
- 4.11. Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias)
- 4.12. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks
- 4.13. Resumen

#### **5. Cartas de vinos**

- 5.1. Introducción
- 5.2. Confección de la carta de vinos. Normas básicas
- 5.3. Composición, características y categorías de cartas de vinos
- 5.4. Diseño gráfico de cartas de vinos
- 5.5. Política de precios
- 5.6. La rotación de los vinos en la carta (popularidad y rentabilidad)

5.7. La sugerencia de vinos

5.8. Resumen

## **6. El maridaje**

6.1. Introducción

6.2. Definición de maridaje y su importancia

6.3. Armonización de los vinos con: aperitivos, entradas, pescados, carnes y postres

6.3.1. Aperitivos y entradas

6.3.2. Pescados

6.3.3. Carnes

6.3.4. Postres

6.4. Las combinaciones más frecuentes

6.5. Los enemigos del maridaje

6.6. Resumen

## **7. Atención al cliente en el servicio de vinos**

7.1. Introducción

7.2. Comunicación verbal y no verbal

7.3. Perfiles psicológicos de los clientes

7.4. Tipos de demanda de información

7.5. Técnicas de venta de vinos

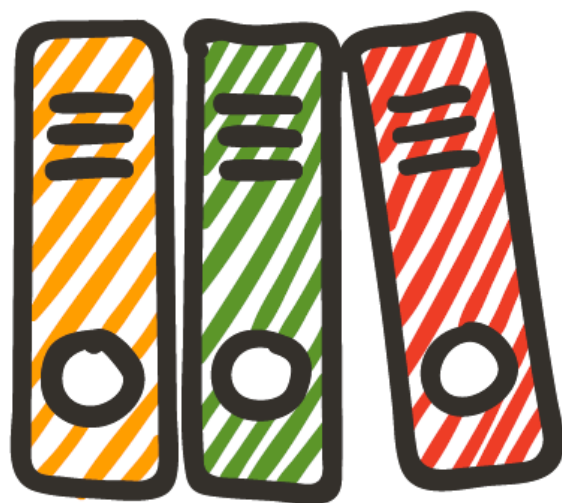
7.6. Fidelización del cliente

7.7. Reclamaciones y resoluciones

7.7.1. Cómo actuar ante una reclamación (resolución)

7.8. Protección de consumidores

7.9. Resumen



**ACCESO AL  
CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS**

Para más información:



**Grupo Glorieta**

**965 789 115**

[fcontinua@grupoglorieta.com](mailto:fcontinua@grupoglorieta.com)

[www.grupoglorieta.com](http://www.grupoglorieta.com)