

CURSO GRATUITO HOTR0209 SUMILLERÍA

Código	HOTR0209
Acción Formativa	SUMILLERÍA
Especialidad/Certificado	Sumillería (Nivel 3)
Sector Profesional	Restauración
Modalidad	Presencial
Horas	730

Destinatario

El curso está recomendado para personas quieran aprender a catar vinos, otras bebidas y productos selectos propios de sumillería, diseñando su oferta, gestionar la conservación de los vinos y realizar su servicio especializado, asesorando al cliente sobre la armonía entre vinos y platos y, comunicarse en una lengua extranjera si procede, integrándose en el equipo del establecimiento y actuando bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental.

Información

Curso subvencionado acreditado con prácticas en empresas durante 80 horas.
Para acceder a este curso se requiere nivel de formación previo. Bachillerato, Prueba de acceso a mayores de 25 o 45 años, COU, FP2, Técnico superior, título universitario o similar.

Contenidos

- 1- Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
- 2- Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos
- 3- Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas
- 4- Gestión de bodegas en restauración
- 5- Servicio especializado de vinos
- 6- Lengua extranjera profesional para servicios de restauración

QUE APRENDERÁS

Catar vinos, otras bebidas y productos selectos propios de sumillería, diseñando su oferta, gestionar la conservación de los vinos y realizar su servicio especializado, asesorando al cliente sobre la armonía entre vinos y platos y, comunicarse en una lengua extranjera si procede, integrándose en el equipo del establecimiento y actuando bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental.

OBJETIVOS DEL CURSO

Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos

Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos

Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas

Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos y asesorar en su puesta en marcha

Realizar los procesos de servicio especializado de vino

Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración

SALIDAS PROFESIONALES

Sumiller.

Jefes/as de servicio de vinos

Jefes/as de comedor o maestros de sala

Responsable de compra de bebidas.

Vendedor/a especializado de bebidas y delicatessen.

Consultor/a de bebidas.

TITULACIÓN

Acreditación oficial, de Certificado de profesionalidad, acreditación oficial en el ámbito laboral de competencias profesionales.

PRÁCTICAS

Este curso incluye prácticas profesionales

METODOLOGÍA

La metodología de este curso es presencial, tratando siempre de facilitar al alumno el contacto con los formadores, con el resto de compañeros en el curso y con el entorno real de trabajo, lo que se traduce en una formación basada en la participación activa y en la puesta en práctica de los conocimientos y habilidades que se vayan adquiriendo.

INSCRIPCIÓN

*Solicitud.

*DNI.

*Titulación Académica.

*Demanda.

*Autorización de Cesión de datos.

FECHAS

*Inicio de curso: 29/11/23 al 24/07/24

*Horario: 09:00 a 14:00

CONTACTO DEL CENTRO E INFORMACIÓN

jerez@maudestudio.com

Teléfono : 695072921