



CURSO PROFESIONAL DE CATA DE VINOS

Sommelier / Cata de vinos





Índice

Descripción del curso profesional 3

¿Cuáles son los requisitos? 3

Destinatarios 3

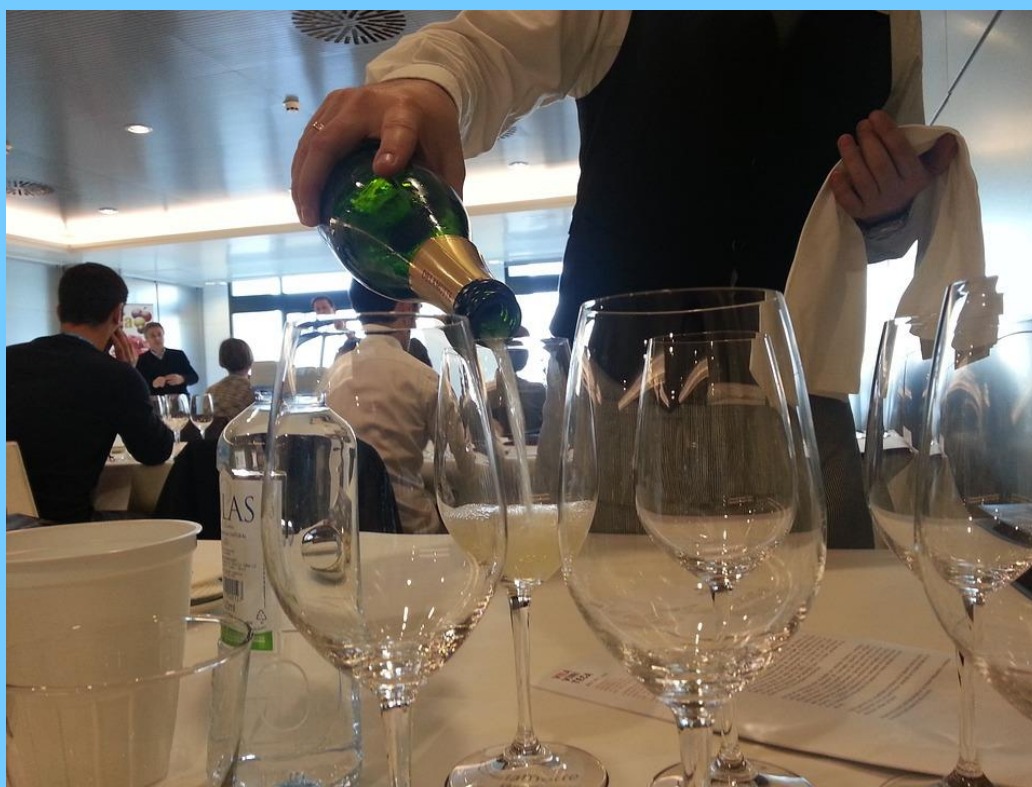
Temario 4

¿Qué voy a aprender? 5

Metodología 6

Prácticas de Empresa 6

Salidas Profesionales 6





Descripción del curso profesional

- Este Curso Profesional de Sommelier Profesional le prepara para conocer el vino a través de su cata y del análisis sensorial y así poder ofrecerle al cliente el más recomendado para la ocasión. Además le prepara para saber cuáles son las mejores relaciones entre el vino y el plato. Este curso le capacita para poder ejercer como Sommelier Profesional en el mundo de la Hostelería.

¿Cuáles son los Requisitos?

- Cualquier persona mayor de edad interesada en adquirir los conocimientos presentados puede realizar este curso.

Destinatarios

- El presente Curso de Sommelier Profesional está dirigido a profesionales del sector interesados en ampliar y perfeccionar conocimientos de esta área, así como a cualquier persona que tenga curiosidad en aprender esta profesión.

Temario

- 1. ELABORACIÓN DEL VINO EN HOSTELERÍA.
 - La vid a través de la historia.
 - La uva y sus componentes.
 - Fermentación de la uva y composición del vino.
 - Tipos de vino y características principales.
 - Zonas vinícolas de España y el extranjero.
 - Las Denominaciones de Origen.
 - El INDO.
 - Vocabulario específico del vino.
- 2. EL SERVICIO DE VINOS.
 - Normas generales de servicio.
 - Abertura de botellas de vino.
 - La decantación: objetivo y técnica.
 - Tipos, características y función de botellas, corchos, etiquetas y cápsulas.
 - Tipos de servicio.
- 3. LA CATA DE VINOS.
 - Definición y metodología de la cata de vinos
 - Equipamientos y útiles de la cata.
 - Técnicas y elementos importantes de la cata.
 - Fases de la cata. El olfato y los olores del vino. El gusto y los cuatro sabores elementales (dulce, ácido, amargo y salado). Equilibrio entre aromas y sabores.
 - La vía retronasal.
 - Alteraciones y defectos del vino.
 - Fichas de cata: estructura y contenido y puntuación.
 - Vocabulario específico de la cata.
- 4. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS.
 - El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
 - Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
 - Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.
 - La recepción de los vinos.
 - Sistema de almacenamiento de vinos.
 - La bodega.
 - La bodeguilla o cava del día.
 - La conservación del vino.
 - Métodos de rotación de vinos.

- Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).
- Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks

➤ 5. CARTAS DE VINOS.

- Las sugerencias de vinos.
- La confección de una carta de vinos. Normas básicas.
- Composición, características y categorías de cartas de vinos.
- Diseño gráfico de cartas de vinos.
- Política de precios.
- La rotación de los vinos en la carta.

➤ 6. EL MARIDAJE.

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

¿Qué Voy a Aprender?

- Conocer las funciones y características principales que debe tener un Sommelier Profesional.
- Conocer los diferentes tipos de vinos que se pueden encontrar en el mercado.
- Reconocer las características, defectos y virtudes del vino.
- Saber recomendar para cada tipo de comida, comensal, etc. el tipo de vino adecuado.



Metodología

- Aprendizaje continuo de nuestros alumnos minimizando dificultades.
- Programas formativos de alta calidad que permiten un óptimo desarrollo académico del alumno.
- Formación elearning con las últimas tecnologías.
- Sin desplazarte de casa con gran disponibilidad horaria al decidir tú en qué momento del día estudiar.
- Herramientas y recursos didácticos en continua actualización.
- Seguimiento personalizado de cada alumno, de manera que siempre vas a tener un tutor a tu disposición.
- Tu progreso será evaluado y podrás profundizar en los contenidos.
- Nuestros alumnos consiguen tener una experiencia de aprendizaje única.

Prácticas en Empresas

- Podrá hacer 640 horas de prácticas en empresas cercanas a su zona.

Salidas Profesionales

- 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 de Sommelier Profesional ofrece una formación especializada en la materia y le capacitará para poder ejercer como Sommelier Profesional.