



FORMACIÓN EN COCTELERÍA Y MARIDAJE.

Objetivos:

- Conocer las nociones básicas sobre la uva.
- Conocer cómo se elaboran los vinos.
- Conocer los fundamentos de la destilación.
- Aprender a catar un vino en sus tres fases.

Formato de la formación:

PRESENCIAL	E-LEARNING
- Coctelería y maridaje.	-Camarero. - Cata de vino – maridaje – sumiller. -Viticultura – enología – cata.
Práctica	Teórica
Específica	Genérica
6h	

Índice Formación Teórica:

Camarero

1 Turismo y hostelería

- 1.1 Orígenes, desarrollo y motivaciones
- 1.2 El turismo y la economía
- 1.3 Organismos, entes y asociaciones
- 1.4 Evolución histórica
- 1.5 La hostelería y su importancia en España
- 1.6 El alojamiento extrahotelero
- 1.7 Departamentos de un hotel
- 1.8 Restaurantes y cafeterías
- 1.9 Cuestionario: Turismo y hostelería



2 Preparación del bar-cafetería

- 2.1 Dimensión
- 2.2 La calefacción y refrigeración
- 2.3 La iluminación
- 2.4 Condiciones que deben reunir los locales que sirven bebidas
- 2.5 Relación interna – impresos, formularios y comunicación
- 2.6 Cuestionario: Preparación del bar-cafetería

3 Las instalaciones del bar

- 3.1 Introducción
- 3.2 Limpieza de maquinaria
- 3.3 Limpieza de loza, cubertería y cristalería
- 3.4 Mostrador y barra
- 3.5 Elaboraciones más comunes
- 3.6 Uso de maquinaria
- 3.7 Cuestionario: Las instalaciones del bar

4 Limpieza y conservación de menaje y superficies

- 4.1 Departamentos principales
- 4.2 Tipos de suelo
- 4.3 Mobiliario
- 4.4 Marmitón y fregadores
- 4.5 Conjunto de operaciones necesarias
- 4.6 Cuestionario: Limpieza y conservación de menaje y superficies

5 Limpieza y conservación de menaje y uniformes

- 5.1 Carros
- 5.2 Otros útiles
- 5.3 La lencería
- 5.4 Normas generales para un buen servicio
- 5.5 Uniformes – Tipos y características
- 5.6 Cuestionario: Limpieza y conservación de menaje y uniformes

6 Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias

- 6.1 Aprovisionamiento de materiales y mercaderías
- 6.2 Emisión de documentos
- 6.3 Inventarios
- 6.4 Cuestionario: Aprovisionamiento, almacenaje y control de existencias

7 Oferta y servicio de bebidas en la barra

- 7.1 Introducción
- 7.2 Tipos de bebidas
- 7.3 Asesoramiento sobre las bebidas
- 7.4 Cafés Infusiones Chocolates – Tipos y características
- 7.5 Cuestionario: Oferta y servicio de bebidas en la barra

8 Coctelería

- 8.1 Elementos útiles y menaje necesario para la coctelería
- 8.2 Componente y Función



8.3 Cuestionario: Coctelería

9 Servicios de vinos y cavas

- 9.1 La vid
- 9.2 Tipos de fermentación
- 9.3 Otros tipos de fermentación
- 9.4 La crianza de blancos y tintos
- 9.5 La fermentación y crianza de vinos blancos en bodega
- 9.6 La crianza en botella
- 9.7 Cómo y cuánto tiempo puede guardarse la botella
- 9.8 El servicio de los vinos de acuerdo con las características del menú
- 9.9 Funciones del sommelier
- 9.10 Zonas vinícolas con denominación de origen
- 9.11 Cuestionario: Servicios de vinos y cavas

10 Preparación y presentación de platos combinados

- 10.1 El consomé
- 10.2 Sopas o cremas
- 10.3 Hortalizas y legumbres
- 10.4 Pescados
- 10.5 Mariscos
- 10.6 Huevos
- 10.7 Aves
- 10.8 Carnes
- 10.9 Postres y helados
- 10.10 Cuestionario: Preparación y presentación de platos combinados

11 Mobiliario de restaurante

- 11.1 Mobiliario de un comedor
- 11.2 Normas generales para el montaje de mesas
- 11.3 Mesa – buffet
- 11.4 Mesas para banquetes
- 11.5 Diversos accesorios para colocación del material
- 11.6 Cuestionario: Mobiliario de restaurante

12 Servicios de mesas

- 12.1 Técnicas de recepción y acomodo de clientes
- 12.2 La comanda, concepto y características
- 12.3 Técnicas de servicio en la restauración
- 12.4 Tipos de servicios
- 12.5 Atenciones con el cliente al sentarse o levantarse de la mesa
- 12.6 Cuestionario: Servicios de mesas

13 El banquete – tipos y características

- 13.1 Introducción
- 13.2 Material especial empleado en el montaje y servicio de banquetes
- 13.3 Datos contenidos en el impreso o <<planning>> de banquetes



- 13.4 Normas generales sobre composición de menús
 - 13.5 Datos que deben figurar en todo menú
 - 13.6 Servicio de buffet
 - 13.7 Cuestionario: El banquete – tipos y características
-
- 14 Servicio de habitaciones
 - 14.1 Normas generales de servicios
 - 14.2 Grill o parrilla
 - 14.3 Servicio de desayunos
 - 14.4 Departamento de room-service o servicio de habitaciones
 - 14.5 Cuestionario: Servicios de habitaciones
-
- 15 Facturación
 - 15.1 Sistemas de facturación
 - 15.2 La confección de la factura y medios de apoyo
 - 15.3 Cuestionario: Facturación
-
- 16 Inglés para restaurante bar
 - 16.1 Vocabulario más utilizado
 - 16.2 Frases hechas más utilizadas
 - 16.3 Cuestionario : Cuestionario final

Cata de vino – maridaje – sumiller

Introducción

- 1 Historia del vino
 - 1.1 Origen del vino
 - 1.2 Egipto
 - 1.3 Grecia
 - 1.4 El cristianismo como propagador del vino
 - 1.5 Conocimientos prácticos
 - 1.6 Cuestionario: Historia del vino

- 2 La vid
 - 2.1 Historia de la vid
 - 2.2 Variedades tintas
 - 2.3 Variedades blancas
 - 2.4 Plagas de la vid
 - 2.5 Enfermedades de la vid
 - 2.6 Virus
 - 2.7 Conocimientos prácticos
 - 2.8 Conocimientos prácticos
 - 2.9 Cuestionario: La vid

- 3 Elaboración del vino blanco
 - 3.1 Vendimia y transporte



- 3.2 Despalillado-estrujado y escurrido
- 3.3 Prensado y desfangado
- 3.4 Fermentación alcohólica
- 3.5 Procesos finales
- 3.6 Conocimientos prácticos
- 3.7 Cuestionario: Elaboración vino blanco

4 Elaboración del vino tinto

- 4.1 Vendimia y transporte
- 4.2 Despalillado-estrujado y encubado
- 4.3 Maceración – fermentación
- 4.4 Bazuqueos y remontados
- 4.5 Descube y prensado
- 4.6 Fermentación maloláctica
- 4.7 Destino del vino
- 4.8 Procesos finales
- 4.9 Conocimientos prácticos
- 4.10 Cuestionario: Elaboración vino tinto

5 Elaboración del vino rosado

- 5.1 Vendimia, despalillado-estrujado y encubado
- 5.2 Maceración
- 5.3 Fermentación alcohólica
- 5.4 Procesos finales
- 5.5 Conocimientos prácticos
- 5.6 Cuestionario: Elaboración vino rosado

6 Elaboración de vinos espumosos

- 6.1 Definición de Cava
- 6.2 Grupo de vinos carbónicos
- 6.3 Historia del cava y champagne
- 6.4 Diferencias y similitudes entre cava y champagne
- 6.5 Zonas de producción y variedades de uva
- 6.6 Elaboración del cava
- 6.7 Tipos de cava
- 6.8 Conocimientos prácticos
- 6.9 Cuestionario: Elaboración de vinos espumosos

7 Elaboración vinos dulces.

- 7.1 Vino dulce natural
- 7.2 Vino de Pedro Ximenez
- 7.3 Vino de hielo
- 7.4 Conocimientos prácticos
- 7.5 Cuestionario: Elaboración vinos dulces

8 Elaboración vinos de Jerez.

- 8.1 Elaboración
- 8.2 Crianza biológica
- 8.3 Sistema de Criaderas y Soleras



- 8.4 Tipo de vinos de Jerez
- 8.5 Conocimientos prácticos
- 8.6 Cuestionario: Elaboración vinos generosos.

9 Elaboración de destilados

- 9.1 Bebidas espirituosas
- 9.2 Objetivos de la destilación
- 9.3 Aparatos de destilación
- 9.4 Fundamentos de la destilación
- 9.5 Clasificación de destilados
- 9.6 Elaboración del brandy
- 9.7 Elaboración del ron
- 9.8 Elaboración del whisky
- 9.9 Cuestionario: Elaboración de destilados

10 Cata de vinos

- 10.1 Cata de vinos
- 10.2 Lugar de cata
- 10.3 Número de vinos a catar
- 10.4 Fases de la cata
- 10.5 Primera Fase – Visual
- 10.6 Segunda Fase – Olfativa
- 10.7 Tercera Fase – Gustativa
- 10.8 Cuarta Fase - Post gustativa
- 10.9 Conocimientos prácticos
- 10.10 Cuestionario: Cata de vinos

11 El Sumiller

- 11.1 Funciones del Sumiller
- 11.2 La carta de vinos
- 11.3 Gestión de bodega
- 11.4 Material de servicio
- 11.5 Presentación de la botella
- 11.6 Jarrear o decantar
- 11.7 Abrir una botella de vino
- 11.8 Conocimientos prácticos
- 11.9 Cuestionario: El Sumiller

12 Maridaje

- 12.1 Definición de maridaje
- 12.2 Los sabores principales
- 12.3 Reglas clásicas
- 12.4 Reglas actuales del maridaje
- 12.5 Tipos de maridaje
- 12.6 Maridaje vino y quesos
- 12.7 Conocimientos prácticos
- 12.8 Cuestionario: Maridaje
- 12.9 Cuestionario: Cuestionario final



Viticultura – enología – cata

1 La vid y el vino

- 1.1 Introducción
- 1.2 La vid
- 1.3 La poda
- 1.4 Accidentes, plagas y enfermedades de la vid
- 1.5 Principales variedades de viníferas
- 1.6 Las variedades españolas más conocidas
- 1.7 Variedades internacionales más conocidas
- 1.8 Cuestionario: La vid y el vino

2 Elaboración del vino

- 2.1 Introducción
- 2.2 El lagar
- 2.3 Las levaduras
- 2.4 El desfangado y la corrección de los mostos
- 2.5 La chaptalización y la desacidificación
- 2.6 Dos milenarias prácticas enológicas – el soleo y el enyesado
- 2.7 El anhídrido sulfuroso
- 2.8 Los depósitos de fermentación
- 2.9 Tipos de fermentación
- 2.10 Otros tipos de fermentación
- 2.11 Cuestionario: Elaboración del vino

3 Los vinos espumosos

- 3.1 Introducción
- 3.2 El vino base
- 3.3 Denominaciones
- 3.4 Espumoso de fermentación en botella y granvás
- 3.5 Los vinos de aguja
- 3.6 Vinos espumosos gasificados
- 3.7 Cuestionario: Los vinos espumosos.

4 Arquetipos de crianza

- 4.1 Introducción.
- 4.2 El sistema andaluz para la crianza de los vinos tradicionales
- 4.3 Comienza la crianza
- 4.4 La crianza oxidativa
- 4.5 El sistema de criaderas y soleras
- 4.6 La crianza de blancos y tintos
- 4.7 La fermentación y crianza de vinos blancos en bodega
- 4.8 La crianza en botella
- 4.9 Cómo y cuánto tiempo puede guardarse la botella
- 4.10 Cuestionario: Arquetipos de crianza



5 Accidentes y enfermedades de los vinos

- 5.1 Introducción
- 5.2 Las quiebras
- 5.3 Las enfermedades
- 5.4 La clarificación y estabilización de los vinos
- 5.5 La clarificación con bentonita y con productos de origen orgánico – los encolados
- 5.6 La refrigeración
- 5.7 La filtración
- 5.8 El embotellado
- 5.9 Cuestionario: Accidentes y enfermedades de los vinos

6 La cata de vinos

- 6.1 Introducción
- 6.2 La Enología y la Cata
- 6.3 La copa
- 6.4 Otros recipientes para catar
- 6.5 Orden de la cata
- 6.6 La cata visual
- 6.7 La cata olfativa
- 6.8 El vino en la copa
- 6.9 La fase gustativa
- 6.10 Denominaciones comunes
- 6.11 Las sensaciones táctiles
- 6.12 Orden y temperatura de cata
- 6.13 Qué entendemos por chambrear
- 6.14 La decantación
- 6.15 Cuidados y servicio del vino
- 6.16 Cuestionario: La cata de vinos
- 6.17 Cuestionario: Cuestionario final