



Ficha técnica del curso:

Maridaje y descorche de vinos

Área de formación:
Gastronomía

Duración: 50 horas
Modalidad: Presencial

Especialidad:
Restaurante y Bar

Requisitos de ingreso

- Mayor de 18 años
- Registro de inscripción en Orientación
- Nivel de formación básica: saber leer y escribir
- Uniforme de servicio completo (requerimiento mínimo: camisa blanca manga larga, delantal negro, pantalón negro, zapatos negros cerrados)

Objetivos:

Al término del curso el participante será capaz de:

- Sugerir al comensal el maridaje correcto de diversas preparaciones culinarias con la selección de los vinos adecuados
- Identificar y seleccionar la cristalería requerida para cada tipo de vino
- Describir al comensal la información técnica detallada en las etiquetas de las botellas de vinos
- Realizar un correcto descorche y servicio de vinos
- Realizar la decantación de vinos tintos de crianza o reserva
- Estimular la venta y consumo de vinos en el establecimiento
- Aplicar técnicas para conservar la calidad y propiedades de los vinos

Contenido:

- Cristalería para vinos
- Descorche y servicio de vinos
- Decantación de vinos tintos de crianza o reserva
- Maridaje con quesos y carnes frías
- Maridaje con platillos a base de aves
- Maridaje con platillos a base de pescados y mariscos
- Maridaje con platillos a base de carnes rojas
- Maridaje con postres y frutas
- Asesoría y venta de vinos
- La conservación del vino

