

# PROCESO PARA EL SERVICIO ESPECIALIZADO DE VINOS

criteria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 12 horas

---

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Realizar procesos de servicio especializado de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio.

## CONTENIDOS

1. Toma de comanda de vinos. Su circuito. 2. Rotación de los vinos de la carta. 3. Asesoramiento de vinos. 4. Tipos de servicio. 5. Normas generales de servicio y desbarase. 6. Apertura de botellas de vinos. 7. Decantación: objetivo y técnica. 8. Tipos, características y función.

