



## FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	SOMMELIER
DURACIÓN (HORAS)	90 H
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Talento Joven</li> <li>• Talento 45+</li> </ul>
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A jóvenes desempleados inscritos en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil en búsqueda de empleo y personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	Esta formación está enfocada a preparar profesionales capaces de gestionar y prestar un servicio especializado de vinos en restauración, dominando la cata y valoración sensorial, el asesoramiento y la venta al cliente, el servicio correcto y el diseño de maridajes, así como la organización de bodega y carta de vinos conforme a la normativa básica, favoreciendo su inserción laboral en el sector hostelero.
INDICACIÓN DE ALINEACIÓN CON CdP	<p>CÓDIGO CERTIFICADO: <b>HOTR0209</b></p> <p>VINCULADO A MÓDULO: <b>MF1110_3: Servicio especializado de vinos 80h</b></p> <p><b>Convalidable directo</b></p>
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Seguridad, normativa y buenas prácticas en sala y vino</li> <li>2. Recursos humanos y materiales.</li> <li>3. Armonías entre ofertas gastronómicas y vinos: maridaje.</li> <li>4. Cata sensorial y análisis organoléptico</li> <li>5. Proceso para el servicio especializado de vinos</li> <li>6. Gestión de bodega y vinoteca</li> <li>7. Proceso de servicio especializado</li> <li>8. Técnicas de venta de vino y atención al cliente</li> </ol>
OBSERVACIONES	Convalidable directo



FSE+. Fondo Social Europeo Plus



## FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	SOMMELIER
DURACIÓN (HORAS)	120 h
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Talento Joven</li> <li>● Talento 45+</li> </ul>
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A jóvenes desempleados inscritos en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil en búsqueda de empleo y personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	Esta formación está enfocada a preparar profesionales capaces de gestionar y prestar un servicio especializado de vinos en restauración, dominando la cata y valoración sensorial, el asesoramiento y la venta al cliente, el servicio correcto y el diseño de maridajes, así como la organización de bodega y carta de vinos conforme a la normativa básica, favoreciendo su inserción laboral en el sector hostelero.
INDICACIÓN DE ALINEACIÓN CON CdP	<p>CÓDIGO CERTIFICADO: <b>HOTR0209</b></p> <p>VINCULADO A MÓDULO: <b>MF1110_3: Servicio especializado de vinos 80h</b></p> <p><b>Convalidable directo</b></p>
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Seguridad, normativa y buenas prácticas en sala y vino</li> <li>2. Vitivinicultura y estilos: uvas, climas y procesos de vinificación</li> <li>3. Cata sensorial y análisis organoléptico</li> <li>4. Geografía del vino</li> <li>5. Recursos humanos y materiales</li> <li>6. Armonías entre ofertas gastronómicas y vinos: maridaje.</li> <li>7. Gestión de bodega y vinoteca</li> <li>8. Proceso de servicio especializado</li> <li>9. Técnicas de venta de vino</li> <li>10. Carta de vinos y pricing</li> <li>11. Atención al cliente</li> </ol>
OBSERVACIONES	Convalidable directo



FSE+. Fondo Social Europeo Plus