Cámara Toledo



FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	SOMMELIER
DURACIÓN (HORAS)	90 H
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	• Talento Joven • Talento 45+
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A personas jóvenes desempleadas inscritas 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	CÓDIGO CERTIFICADO: **HOTR0209** VINCULADO A MÓDULO: **MF1110_3: Servicio especializado de vinos 80h** **Convalidable directo**
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	1. Seguridad, normativa y buenas prácticas en sala y vino 2. Recursos humanos y materiales. 3. Armonías entre ofertas gastronómicas y vinos: maridaje. 4. Cata sensorial y análisis organoléptico 5. Proceso para el servicio especializado de vinos 6. Gestión de bodega y vinoteca 7. Proceso de servicio especializado 8. Técnicas de venta de vino y atención al cliente
OBSERVACIONES	Convalidable directo

Cámara Toledo



FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	SOMMELIER
DURACIÓN (HORAS)	120 h
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	• Talento Joven • Talento 45+
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A personas jóvenes desempleadas inscritras 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	CÓDIGO CERTIFICADO: **HOTR0209** VINCULADO A MÓDULO: **MF1110_3: Servicio especializado de vinos 80h** **Convalidable directo**
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	1. Seguridad, normativa y buenas prácticas en sala y vino 2. Vitivinicultura y estilos: uvas, climas y procesos de vinificación 3. Cata sensorial y análisis organoléptico 4. Geografía del vino 5. Recursos humanos y materiales 6. Armonías entre ofertas gastronómicas y vinos: maridaje. 7. Gestión de bodega y vinoteca 8. Proceso de servicio especializado 9. Técnicas de venta de vino 10. Carta de vinos y pricing 11. Atención al cliente
OBSERVACIONES	Convalidable directo