

<b>R-26</b>	<b>INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT</b>	 <b>GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA</b>
<b>REGISTRE</b>		
<b>Versió 01</b>		
<b>Juliol 2009</b>		

<b>TÍTOL</b>	<b>CURS ENOLOGIA, PRESENTACIÓ I TAST DE VINS</b>
<b>MODALITAT</b>	
<b>DURADA</b>	
<b>CONTINGUTS *</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1.</b> Introducció a l'enologia i tast de vins</li> <li><b>2.</b> Aproximació al concepte de tast</li> <li><b>3.</b> Factors importants en el tast <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'entorn</li> <li>- El tastador</li> <li>- L'horari i la duració</li> <li>- La mostra</li> <li>- La copa o tasta vi</li> </ul> </li> <li><b>4.</b> Tipus de raïm</li> <li><b>5.</b> Anyades dels vins</li> <li><b>6.</b> El funcionament dels nostres sentits.</li> <li><b>7.</b> Examen visual. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspecte del vi: limpidesa -enterboliment / consistència / efervescència.</li> <li>- El color del vi. intensitat / matis o tonalitat / vivacitat</li> </ul> </li> <li><b>8.</b> Examen olfactiv.</li> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'olfacte</li> <li>- Sèries d'olors del vi: classificació.</li> </ul> <li><b>9.</b> Examen gustatiu <ul style="list-style-type: none"> <li>- Localització</li> <li>- Desenvolupament</li> <li>- Diferència entre sec i afruitat</li> </ul> </li> <li><b>10.</b> Examen tàtil.</li> <li><b>11.</b> Examen auditiu</li> <li><b>12.</b> El vi en el tast: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura de consum.</li> <li>- Ordre de presentació</li> <li>- Vida del vi.</li> </ul> </li> <li><b>13.</b> Denominacions d'Origen</li> <li><b>14.</b> Tècniques de vendes, segons clients i tipus de menú.</li> </ol> <p>*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p>
<b>METODOLOGIA</b>	<b>CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES</b>
<b>SISTEMA D'AVUACIÓ</b>	<b>QÜESTIONARI: SI</b>
<b>CERTIFICACIÓ</b>	<b>CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS</b>

Departament de Formació  
Gremi de Restauració de Barcelona

<b>R-26</b>	<b>INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT</b>	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
<b>REGISTRE</b>		
<b>Versió 01</b>		
<b>Juliol 2009</b>		

<b>TÍTULO</b>	CURSO ENOLOGIA, PRESENTACIÓN Y CATA DE VINOS
<b>MODALIDAD</b>	
<b>DURACIÓN</b>	
<b>CONTENIDOS*</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducción a la enología y cata de vinos</li> <li>2. Aproximación al concepto de cata</li> <li>3. Factores importantes en la cata <ul style="list-style-type: none"> <li>- El entorno</li> <li>- El catador</li> <li>- El horario y la duración</li> <li>- La muestra</li> <li>- La copa o cata vino</li> </ul> </li> <li>4. Tipos de uva</li> <li>5. Añadas de los vinos</li> <li>6. El funcionamiento de nuestros sentidos.</li> <li>7. Examen visual. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspecto del vino: limpidez -enturbiamiento / consistencia / efervescencia.</li> <li>- El color del vino. intensidad / matiz o tonalidad / vivacidad</li> </ul> </li> <li>8. Examen olfativo. <ul style="list-style-type: none"> <li>- El olfato</li> <li>- Series de olores del vino: clasificación.</li> </ul> </li> <li>9. Examen gustativo <ul style="list-style-type: none"> <li>- Localización</li> <li>- Desarrollo</li> <li>- Diferencia entre seco y afrutado</li> </ul> </li> <li>10. Examen táctil.</li> <li>11. Examen auditivo</li> <li>12. El vino en la cata: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura de consumo.</li> <li>- Orden de presentación</li> <li>- Vida del vino.</li> </ul> </li> <li>13. Denominaciones de Origen</li> <li>14. Técnicas de ventas, según clientes y tipos de menú.</li> </ol> <p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
<b>METODOLOGIA</b>	CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÁCTICAS
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	CUESTIONARIO: SI
<b>CERTIFICACIÓN</b>	CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTENCIA AL CURSO

Departament de Formació  
Gremi de Restauració de Barcelona