



FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Curso de servicio y protocolo del vino

Objetivos

Conocer los estándares de servicio a nivel nacional e internacional.
Capacitar para lograr un buen servicio del vino, en distintos ámbitos de trabajo.
Informar sobre la importancia de la cata en el servicio.

Perfil de los participantes

Este curso esta dirigido a todos los amantes del vino, como así también a personal gastronómico, estudiantes de sommellerie y protocolo y ceremonial.

Duración: 5 clases

Módulo I

Servicio del vino en el mundo vs. Chile

Módulo II

Componentes y acciones

Para el correcto servicio del vino: ambiente, copas, temperaturas, accesorios, mecánica.

Módulo III

El servicio del vino

En eventos, restaurante, catas y concursos.

Módulo IV

El perfil del personal de servicio

Bodegas, restaurantes y hotelería.

Módulo V

Cata

Importancia de la cata de vinos en el servicio.

Diploma otorgado por Wine Institute. Incluye material didáctico y degustación de vinos en todas las clases