

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN

FUNCIONES DEL SUMILLER

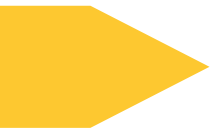


DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN



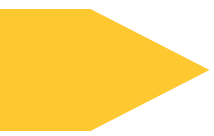
DESCRIPCIÓN GENERAL

El curso pretende conferir los conocimientos suficientes acerca de su historia y conceptos específicos, como sumiller, cellerier, caviste.



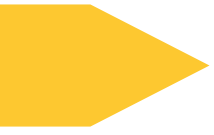
DESTINATARIOS

Trabajadores de cocina en restaurantes, bares cafetería y caterings.



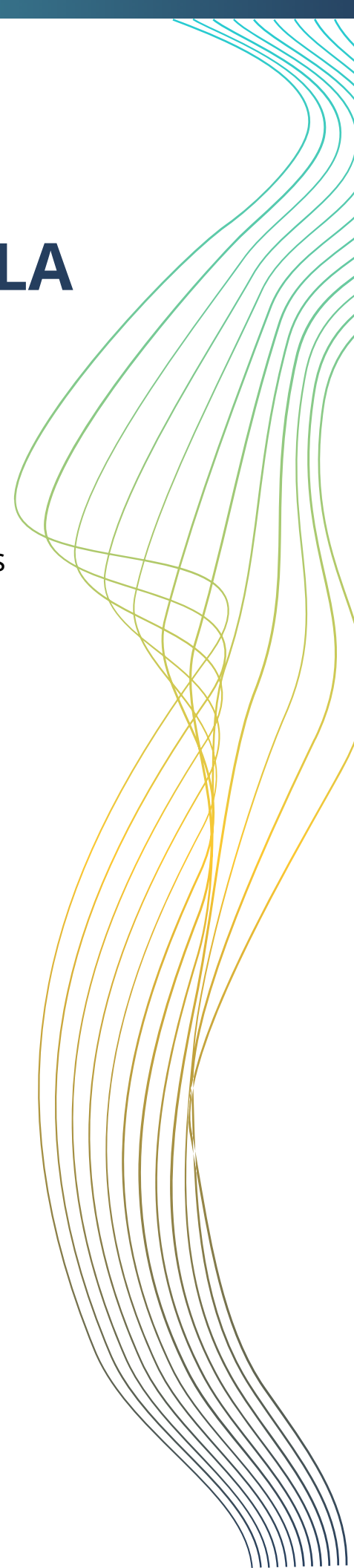
DURACIÓN

5 horas



OBJETIVO GENERAL

Seleccionar, identificar, reconocer vinos, características y componentes.





FUNCIONES DEL SUMILLER

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01

Funciones del sumiller

Introducción

1.1 Funciones del sumiller

Habilidades necesarias en un sumiller profesional

Diferencias entre enólogo y sumiller

Tastevin o catavinos

Cursos de formación

Resumen

