

GUÍA DIDÁCTICA

CURSO ESPECIALIZADO PARA EL PERSONAL DE SALA





UNA COPA,
UNA HISTORIA,
UNA EXPERIENCIA

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DESCRIPCIÓN

Este curso ofrece una formación de carácter fundamentalmente práctico para la gestión y servicio del vino en general y de los vinos de Jerez en particular. En él los profesionales de la restauración encontrarán claves, herramientas, técnicas y recursos que les ayudarán a alcanzar un mayor éxito y satisfacción del cliente en el trabajo de sala y en la gestión de la oferta enológica del Marco de Jerez. Desde la organización de las compras y de la bodega, pasando por la elaboración de una carta de vinos consistente, hasta aspectos fundamentales para la excelencia en el servicio y la calidad de la experiencia gastronómica, como son el maridaje de los diferentes tipos de jerez o sus múltiples aplicaciones a la coctelería.

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DURACIÓN

40 horas

OBJETIVO GENERAL

- Adquirir conocimientos especializados sobre los vinos de Jerez y su aplicación en el servicio de sala.
- Mejorar la gestión de la bodega, la elaboración de la carta de vinos, su conservación y el servicio al cliente.
- Desarrollar competencias para crear maridajes de calidad y potenciar la experiencia gastronómica.
- Conocer las posibilidades de los vinos de Jerez en la coctelería y aplicar sus diferentes variedades en propuestas innovadoras.

Índice de contenidos

01

La sala y el vino de Jerez

1.1 La importancia de la sala

1.1.1 El responsable del vino en un restaurante

1.1.2 El personal de sala

1.2 El vino y la experiencia gastronómica

1.2.1 El descubrimiento

1.2.2 El maridaje

1.2.3 El story telling

1.3 La carta de vinos

1.3.1 Aspectos a considerar al elaborar la carta de vinos

1.3.2 La importancia de la carta de vinos

1.3.3 Consejos para una buena carta de vinos

1.4 Los vinos de Jerez en la carta

1.4.1 Información sobre los jereces en la carta

1.4.2 Distintos formatos de botellas en el marco de Jerez

1.4.3 Leer las etiquetas de los vinos de Jerez

1.5 El precio en la carta de vinos

1.5.1 Las variables a contemplar al establecer el precio

1.5.2 El escalado como herramienta

1.5.3 Vinos por copas

1.6 Gestión de la bodega

1.6.1 Periodo de consumo

1.6.2 Conservación

1.6.3 Evolución en botella

1.6.4 Condiciones recomendables de la bodega del restaurante

Índice de contenidos

1.7 El servicio del vino al cliente

1.7.1 Temperatura de servicio

1.8 Las copas

1.8.1 Apuntes generales

1.9 El momento del servicio

1.9.1 La decantación

1.10 Repaso de las ideas clave

02

Maridaje

2.1 El maridaje

2.1.1 Variables que intervienen en un maridaje

2.1.2 Fundamentos del éxito de un maridaje

2.2 Los vinos de Jerez

2.2.1 Manzanilla y fino

2.2.2 Amontillado

2.2.3 Oloroso y palo cortado

2.2.4 Medium y cream

2.2.5 Moscatel y pedro ximénez

2.3 Maridar los vinos de Jerez

2.3.1 Maridaje por tipo de alimento

2.3.2 Maridaje por sensaciones y sabores

2.4 Repaso de las ideas clave

Índice de contenidos

03

Coctelería con vinos de Jerez

3.1 Historia de la coctelería con vinos de Jerez

3.1.1 Más de dos siglos atrás

3.2 América y el auge del Sherry

3.2.1 La eclosión del Sherry Cobbler

3.2.2 El boom de la coctelería

3.2.3 Grandes clásicos con Sherry

3.3 Nueva era de los Sherry cocktails

3.3.1 Cócteles de vanguardia

3.4 Tipos de vinos de Jerez y sus usos

3.4.1 Fino

3.4.2 Manzanilla

3.4.3 Amontillado

3.4.4 Oloroso

3.4.5 Palo cortado

3.4.6 Moscatel

3.4.7 Pedro Ximénez

3.4.8 Cream

3.5 ¿Qué aporta el Sherry a la coctelería?

3.5.1 Los tipos de vinos de Jerez y mixología

3.6 Repaso de las ideas clave

