

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: El servicio de vinos

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de vinos más efectivas, y los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas.
- Desarrollar un proceso predeterminado de servicio de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio.

Contenido

1. Tipos de servicio.
2. Normas generales de servicio.
3. Abertura de botellas de vino.
4. La decantación: objetivo y técnica.
5. Tipos, características y función.