

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Proceso para el servicio especializado de vinos

**Duración:** 10h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Realizar procesos de servicio especializado de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio.

### Contenido

1. Toma de comanda de vinos. Su circuito.
2. Rotación de los vinos de la carta.
3. Asesoramiento de vinos.
4. Tipos de servicio.
5. Normas generales de servicio y desbarase.
6. Apertura de botellas de vinos.
7. Decantación: objetivo y técnica.
8. Tipos, características y función.