

PROGRAMA FORMATIU

Denominació de l'especialitat:	Sumilleria i maridatge
Família Professional:	Hostaleria i turisme
Àrea Professional:	Restauració
Codi:	HOTR0071
Nivell de qualificació professional:	2

Objectiu general

Descriure les diferents característiques organolèptiques dels vins emprant un vocabulari específic i relacionar-los amb l'àpat més adequat

Relació de mòduls de formació

Mòdul 1	Condicions del tast de vins	10 hores
Mòdul 2	Tècniques del tast de vins i el maridatge amb el menjar	10 hores

Modalitats d'impartició

Presencial

Durada de la formació

Durada total en qualsevol modalitat d'impartició 20 hores

MÒDUL DE FORMACIÓ 1: Condicions del tast de vins

OBJECTIU

Dissenyar una correcta degustació de vins tenint en compte les temperatures del servei per a una bona conservació del producte

DURADA EN QUALSEVOL MODALITAT D'IMPARTICIÓ: 10 hores

RESULTATS D'APRENTATGE

Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques

- Definició de tast de vins
 - Els diferents significats de tast
 - Vocabulari específic del món de la sumilleria
- Explicació de les condicions de la degustació
 - Les temperatures del servei
 - La conservació del producte

Habilitats de gestió, personals i socials

- Desenvolupament d'actituds positives envers el món del vi i la seva importància a la nostra cultura.
- Assimilació de la importància d'oferir un vi en les condicions correctes.

MÒDUL DE FORMACIÓ 2: Tècniques del tast de vins i el maridatge amb el menjar

OBJECTIU

Enumerar les diferents tècniques del tast de vins i aplicar un maridatge correcte amb l'àpat.

DURADA EN QUALSEVOL MODALITAT D'IMPARTICIÓ: 10 hores

RESULTATS D'APRENTATGE

Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques

- Aplicació dels sentits a les tècniques del tast de vins.
 - Fase visual.
 - Fase olfactiva.
 - Fase gustativa.
- Demostració d'un maridatge entre el vi i el menjar.
 - Vins negres.
 - Vins blancs.
 - Vins escumosos.
 - Vins dolços.

Habilitats de gestió, personals i socials

- Desenvolupament d'actituds positives cap al món del vi i la seva importància a la nostra cultura
- Assimilació de la importància d'oferir un vi en les condicions correctes