

Catàleg d'accions formatives

FAMÍLIA PROFESSIONAL

Hostaleria i turisme

ÀREA PROFESSIONAL

Restauració

GRUPAF	GRUP AMPLIAT	HORES	CODI FAMÍLIA	CODI ÀREA	IDENTIFICADOR
HOTR109	2016	20	HOT	HOTR	FC01_HOTR109_2016

NOM DE L'ACCIÓ

Sumilleria i maridatge

OBJECTIUS

Objectius:- Descriure les diferents característiques organolèptiques dels vins emprant un vocabulari específic i saber relacionar-los amb el menjar que més adequat. - Primera part teòrica i una part pràctica del tast a partir d'un àpat amb maridatge i posant en pràctica tots els conceptes treballats.

CONTINGUTS

1. Definició del tast. (vocabulari específic)2. Condicions per la degustació. 3. Les temperatures del servei. 4. Conservació del producte. 5. Les tècniques de tast aplicació dels sentits. (Fases de la degustació) 5.1. La fase visual. 5.2. La fase olfactiva. 5.3. La fase gustativa. 6. El maridatge entre el vi i el menjar.