

## PROGRAMA

<b>Denominació de l'especialitat:</b>	Presentació de vins i begudes
<b>Família Professional:</b>	Hostaleria i turisme
<b>Àrea Professional:</b>	Restauració
<b>Codi:</b>	HOTR0082
<b>Nivell de qualificació professional:</b>	3

### Objectiu general

Distingir totes les operacions adequades per a la conservació, la preparació i el servei de vins i begudes, utilitzant procediments i tècniques professionals.

### Relació de mòduls de formació

<b>Mòdul 1</b>	El tast del vi	8 hores
<b>Mòdul 2</b>	Servei del vi i el maridatge	7 hores

### Modalitats d'impartició

**Presencial i mixta**

### Durada de la formació

**Durada total en qualsevol modalitat d'impartició 15 hores**



## DESENVOLUPAMENT MODULAR

### MÒDUL DE FORMACIÓ 1: El tast del vi

#### OBJECTIU

Distingir les diferències entre els tipus de vi per poder-los explicar i presentar professionalment.

#### DURADA EN QUALSEVOL MODALITAT D'IMPARTICIÓ: 8 hores

Mixta: Durada de les tutories presencials: 2 hores

#### RESULTATS D'APRENTATGE

##### Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques

- Definició dels elements i la metodologia del tast.
  - Components del vi i la seva influència al tast.
  - La vista i l'examen visual.
  - L'olfacte i les olors del vi.
  - El bouquet.
  - El gust.
  - Estímul sensitius.
- Aplicació de les tècniques i elements importants del tast.
  - Llenguatge del tastador: vocabulari gustatiu.
  - Equilibri entre aromes i sabors.
  - Condicions ambientals i temperatures òptimes per tastar correctament.

##### Habilitats de gestió, personals i socials

- Valoració de la importància de l'anàlisi sensorial mitjançant fitxes de tast.
- Consciència de la importància de l'educació sensorial.
- Rellevància de l'ús dels sentits per reconèixer les propietats del vi.
- Adquisició i aplicació correcta del vocabulari tècnic relacionat amb el tast.

##### Resultats que obligatòriament han d'adquirir-se en presencial

- Aplicació de les tècniques i elements importants del tast.
  - Llenguatge del tastador: vocabulari gustatiu.
  - Equilibri entre aromes i sabors.
  - Condicions ambientals i temperatures òptimes per tastar correctament.



## **MÒDUL DE FORMACIÓ 2:** Servei del vi i el maridatge

### **OBJECTIU**

Usar els protocols i tècniques bàsiques del servei del vi, així com seleccionar el millor vi per a l'oferta gastronòmica triada pel client.

### **DURADA EN QUALSEVOL MODALITAT D'IMPARTICIÓ: 7 hores**

Mixta: Durada de les tutories presencials: 2 hores

### **RESULTATS D'APRENTATGE**

#### **Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques**

- Aplicació de tècniques de servei del vi i altres begudes.
  - Protocols bàsics del servei del vi.
  - Tècniques del servei d'altres begudes.
- Selecció d'un maridatge adequat entre el vi i el menjar triat pel client.
  - Teoria dels maridatges.
  - Zonificació de diferents denominacions d'origen.

#### **Habilitats de gestió, personals i socials**

- Interès per aplicar un servei de vins correcte.
- Col·laboració i participació activa amb l'equip de treball.
- Iniciativa a la feina.

#### **Resultats que obligatòriament han d'adquirir-se en presencial**

- Aplicació de tècniques de servei del vi i altres begudes.
  - Protocols bàsics del servei del vi.
  - Tècniques del servei d'altres begudes.