Paraninfo

MF1110_3 - Servicio especializado de vinos

Editorial: Paraninfo
Autor: JUAN FERRER ESPINOSA
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 140
ISBN 13: 9788428338080
ISBN 10: 8428338086
Precio sin IVA: 16,35 Eur
Precio con IVA: 17,00 Eur
Fecha publicacion: 18/09/2017

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos del Módulo Formativo (MF1110_3) Servicio especializado de vinos, correspondiente al Certificado de Profesionalidad (HOTR0209) Sumillería, de la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.

Su finalidad es dotar al profesional de los conocimientos necesarios sobre el servicio especializado de vinos. Se inicia el libro definiendo los recursos humanos (brigada de restaurante) y los recursos materiales necesarios (descripción, puesta a punto y repaso del equipo, técnicas de mantenimiento y conservación de los materiales) para el correcto servicio de vino en nuestros establecimientos de Hostelería.

La segunda parte de la obra se adentra en la explicación sobre las técnicas de venta de vinos, para continuar con la descripción de la armonía que debe existir entre las ofertas gastronómicas y los vinos, así como los maridajes y, muy especialmente, los enemigos de estos.

La última parte del libro se centra en la detallada exposición del proceso para el servicio especializado de vinos que es necesario ofrecer en nuestros locales.

Juan Ferrer Espinosa (Enópata) es profesor de sumilleres, director de catas, catador profesional, experto en fisiología olfativa y en destilados y aguardientes, diseñador de etiquetas de vino y autor de la colección de

copas Senso. En 40 años de carrera ha formado a más de 18 000 alumnos, ha asesorado a empresas del sector vinícola y hostelero, ha tenido un wine-bar, ha sido fundador de la whiskyteca Negresco, ha abierto vinotecas e importadoras de vinos, etc. También ha recibido múltiples premios: fue ganador del Trofeo Gosset a la mejor carta de champagnes, mejor sumiller de España en el Montecarlo Wine Festival y mejor sumiller de la Comunidad Valenciana, según la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana. En la actualidad es docente en Vinos Enópata, donde es director creativo y encargado de seleccionar los vinos para el Club Enópata

Indice

Introducción normativa; **1.** Recursos humanos y materiales; **2.** Técnicas de venta de vinos; **3.** Armonías entre ofertas gastronómicas y vinos. Maridaje; **4.** Proceso para el servicio especializado de vinos.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
info@paraninfo.es www.paraninfo.es