

PROGRAMES DE FORMACIÓ SECTORIAL CONSORCI 2022

# PRESENTACIÓ DE VINS I BEGUDES

**ÀREA: TURISME, HOSTELERIA I JOC**

**MODALITAT: PRESENCIAL**

**15H**

## OBJECTIUS

### Objectius generals:

- Realitzar totes les operacions adequades per a la seva conservació, preparació i servei, utilitzant els procediments i tècniques establertes.

### Objectius específics:

- Capacitar al col·lectiu per realitzar un anàlisi sensorial del vi, tot i treballant els 5 sentits (vista, olfacte, gust, tacte i oïda).
- Treballar amb els mètodes i tècniques del tast que permetin percebre, identificar i apreciar un cert nombre de propietats dels vins.
- Aprendre a detectar les sensacions per expressar-les i comunicar-les, amb independència psicològica i autonomia.
- Aprendre els principis del maridatge del vi i el menjar.
- Capacitar en la gestió d'un celler de restaurant.

## CONTINGUTS

1. Definicions i metodologia del tast.
2. La vista i l'examen visual.
3. L'olfacte i les olors del vi. El bouquet.
4. El gust.
5. Estimuls sensitius.
6. Equilibri entre aromes i sabors.
7. Llenguatge del tastador: vocabulari i gustatiu.
8. Tècniques i elements importants del tast: copes, locals, condicions ambientals, temperatures òptimes per tastar correctament.
9. Tipus de tast i fases del tast.

10. Fixes de tast: les maneres de puntuar el vi.
11. El sol i la seva influència en el tast.
12. Components del vi i la seva influència en el tast.
13. Maridatges.
14. Gestió i control del celler.