
PRÁCTICA PRESENCIAL CATA DE VINOS Y BARMAN

Fecha: Sábado, 18 de Marzo de 2017

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Taberna del Alabardero
C/ Zaragoza, nº 20
41001 Sevilla
Teléfono: 954.50.27.21
Horario: 10:00 a 14.00 y de 16.00 a 19.00

REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROGRAMA

CATA DE VINOS

Teoría de la cata. La copa. Sentidos empleados en la cata. Mecanismo de la cata. Sentido de la vista. Sentido del gusto. Sentido del olfato. ¿Cómo se cata un vino?

Los vinos blancos. Las variedades de uva. El vino blanco joven. El vino blanco fermentado en bodega. El vino blanco de crianza. Cata de vinos blancos.

Los vinos tintos. Las variedades de uva. Los vinos tintos jóvenes. Los tintos de maceración carbónica. La crianza del vino tinto. Cata de vinos Tintos.

Vinificaciones especiales. Los vinos espumosos. Los vinos Generosos
Cata de vinos espumosos. Cata de vinos generosos

BARMAN

Elaboraciones y estudio del café estilo barista
Mise in place y estación central
Elaboración de coctelería variada
Elaboraciones de café estilo barista (irlandés, capuchino)
Cocktailes clásicos como Bloody Mary o Manhattan
Cocktailes sin alcohol como el San Francisco
Cocktailes flambeados y sobreposición de capas
Servicio de barra / cafetería

OBJETIVOS

Formación en los principios básicos esenciales relacionados con la enología y la cata de vinos, permitiendo que los asistentes conozcan las herramientas de soporte de esta actividad y las técnicas de cata, aplicando en cada caso concreto los conocimientos adquiridos.

Descubrir los aromas, texturas y sabores que pueden tener los vinos y de este modo, saber identificar en cada momento qué tipo de vino se está degustando.

Aprender la deontología del barman.

Aprender a realizar diferentes cocktails según el tipo de bebida utilizada y del proceso de elaboración.

Aprender a manejar cada uno de los utensilios de la estación central.

Conocer los procesos a la hora de las preparaciones (coctelera o vaso mezclador).

Aprender la cristalería adecuada a cada elaboración.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas ESAH.

MATERIALES NECESARIOS

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas.

PROFESORADO

Antonio Suárez Hidalgo



Profesor en el área de Hostelería y Turismo.

Sumiller de la Taberna del Alabardero, Sevilla.

Profesor de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.