



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO (CATA DE VINOS)

Fecha: 13 de Noviembre de 2017

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Taberna del Alabardero
C/ Zaragoza, nº20, 41001 Sevilla.
Teléfono: 954.50.27.21
Horario: 10:00 a 15.00

REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA PROGRAMA

Día a día del Sumiller

Existencias disponibles para la semana
Pedido proveedores
Recepción de pedidos
Preparación de la Bodega de día

Apertura y Servicio de vinos

Diferentes aperturas de diferentes botellas
Servicio y Decantación del vino

Cata de vinos - Maridaje

Cata de diferentes tipos de vinos
Posibles maridajes
Maridajes extremos



OBJETIVOS

- Conocer de primera mano las funciones de un **sumiller profesional** en un restaurante.
- Aprender el servicio de cada vino, siendo diferente dependiendo del estilo de elaboración
- Catar y valorar los distintos tipos de vinos, con un maridaje adecuado a cada tipo.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas. Se aconseja traer una máquina de foto o vídeo.

DURACIÓN ESTIMADA

5 horas.

TIMMING

De 10.00 a 15.00

PROFESORADO

Antonio Suárez Hidalgo

Sumiller de la Taberna del Alabardero, Sevilla.
Profesor en el área de Hostelería y Turismo de ESAH.
Profesor de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

