Fitxer d'especialitats formatives
2017 Programes de Formació Sectorial

Turisme, hostaleria i joc

Hostaleria i turisme

Restauració

FC01HOTR10913 Sumilleria i maridatge

Grup AF: HOTR109 **Grup Ampliat:** 2016 **Hores:** 20 **Nivell:** Superior

Àrea Prioritària: No prioritzat

Objectius:

Objectius generals:

-Descriure les diferents característiques organolèptiques dels vins emprant un vocabulari específic i saber relacionar-los amb el menjar que més adequat.
-Primera part teòrica i una part pràctica del tast a partir d'un àpat amb maridatge i posant en pràctica tots els conceptes treballats

Continguts:

1. Definició del tast. (vocabulari específic)
2. Condicions per la degustació.
3. Les temperatures del servei.
4. Conservació del producte.
5. Les tècniques de tast aplicació dels sentits. (Fases de la degustació)
a. La fase visual.
b. La fase olfactiva.
c. La fase gustativa.
6. El maridatge entre el vi i el menjar.

Referència Normativa:

FC01HOTR11013 Tapes, canapès i pinxos

Grup AF: HOTR110 **Grup Ampliat:** 2016 **Hores:** 20 **Nivell:** Superior

Àrea Prioritària: No prioritzat

Objectius:

Objectius generals:

-Fer receptes i trucs per a crear tot tipus de tapes, des de les més comuns fins a petites degustacions de propostes originals que sorprendran el paladar dels nostres clients.
-Treballar propostes de canapès i entrants per a planificar una oferta gastronòmica moderna i de qualitat.

Continguts:

1. Canapès (mise en place)
1.1 Trucs en l'elaboració Algunes propostes: salmó , sobrassada, espàrrecs, vegetals, bacallà, pomada de mantega…
2. Tapes
2.2 Procés d'elaboració i conservació
2.3 Procés de presentació (vaixella i estris per el servei)
2.4 Algunes propostes: entrepans de vieira, pop gallega a la meva manera…
3. Pinxos - Matèries primeres més utilitzades - Tall, confecció decoració i presentació en safates
3.1 Conservació i receptari Algunes propostes: patés, torta casar amb figues confitades

Referència Normativa: