

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0334

Nombre: El servicio de vinos

Duración: 15 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Identificar los diferentes tipos de clientes y técnicas de venta de vinos más efectivas, y los procedimientos para interpretar y resolver necesidades de información, reclamaciones y quejas. Desarrollar un proceso predeterminado de servicio de vinos, utilizando las técnicas más apropiadas para cada tipo y normas de servicio.

Contenidos:

1. Tipos de servicio.
2. Normas generales de servicio.
3. Abertura de botellas de vino.
4. La decantación: objetivo y técnica.
5. Tipos, características y función.