



# Talento Joven

Cree en ti

## Contenido del curso



# PROTOCOLO Y HABILIDADES SOCIALES

**30 horas**

---

## MÓDULO 1. INTRODUCCIÓN AL PROTOCOLO EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

- Identidad y Protocolo: El Marco de Excelencia
- El Arte del Servicio (Comportamiento y Atención).
- Especialización y Protocolo en Mesa (Restauración y Sumillería).

---

## MÓDULO 2. HABILIDADES SOCIALES Y COMUNICACIÓN EFICAZ

- El ADN de la Interacción (Habilidades y Tipos).
- Conexión y Escucha Profunda (Empatía y Conversación).
- El Poder de la Asertividad (Gestión Emocional y Positividad).
- Sinergia en el Equipo (Relaciones Interpersonales).

---

## MÓDULO 3. ATENCIÓN AL CLIENTE

- Psicología y Personalización: Conocer al cliente.
- La Experiencia de Cliente y Fidelización.
- Gestión de Situaciones Críticas y Ética Profesional.

---

## MÓDULO 4. PROTOCOLO EN MESA Y SERVICIO DE RESTAURACIÓN

- El Montaje: Preparación y Estética de la Mesa.
- La Ejecución: Flujo y Orden del Servicio.
- Protocolo de Bebidas y Sumillería Técnica.

---

## MÓDULO 5. IMAGEN PERSONAL Y ACTITUD PROFESIONAL

- Presencia y Estética Profesional.
- Ética y Responsabilidad.
- Actitud y Orientación al Logro.

# **CURSO SUPERIOR DE SUMILLERÍA, EXPERIENCIA EN SALA Y GESTIÓN VINÍCOLA**

**320 horas**

---

## **FORMACIÓN ESPECÍFICA (320 H)**

### **Módulo 1. Introducción al mundo del vino y la sala (10 h)**

- Bienvenida: cómo empezar a trabajar en el mundo del vino
- Fundamentos del vino: conceptos clave
- Lo que nadie te cuenta sobre el vino
- Nuevas oportunidades profesionales en hostelería

---

### **Módulo 2. Origen, elaboración y tipologías del vino (20 h)**

- Cómo nace el vino: de la viña a la botella
- Procesos de elaboración del vino
- Tipos de vino que te vas a encontrar trabajando
- Espumosos, generosos y vinos especiales

---

### **Módulo 3. Regiones vitivinícolas y variedades (20 h)**

- Mapa mundial del vino
- Principales regiones vitivinícolas del mundo
- España: regiones, estilos y tendencias actuales
- Uvas que tienes que conocer sí o sí
- Uvas españolas que marcan la diferencia

---

### **Módulo 4. Calidad, percepción y análisis del vino (15 h)**

- Por qué un vino sabe diferente (y cómo explicarlo)

- Claves para entender la calidad de un vino
  - Cómo detectar si un vino está mal
  - Introducción al análisis sensorial profesional
- 

### **Módulo 5. Cata profesional de vinos (35 h)**

- Primer contacto con la cata
  - Fase visual: interpretación profesional
  - Fase olfativa: identificación de aromas
  - Fase gustativa: estructura y equilibrio
  - Lenguaje técnico y comunicación del vino
  - Entrenamiento sensorial aplicado
- 

### **Módulo 6. Cata práctica de vinos (55 h)**

- Cata práctica: vinos blancos
  - Cata práctica: vinos tintos
  - Cata práctica: rosados
  - Cata práctica: espumosos
  - Cata práctica: vinos especiales
  - Catas comparativas nacionales e internacionales
  - Cata a ciegas y análisis técnico
  - Talleres prácticos de identificación varietal
- 

### **Módulo 7. Servicio de vino en sala (25 h)**

- Cómo servir vino correctamente
  - Trucos de servicio que marcan la diferencia
  - Temperatura y conservación del vino
  - Apertura, decantación y servicio profesional
  - Cristalería y herramientas del sumiller
- 

### **Módulo 8. Atención al cliente y venta en hostelería (20 h)**

- Cómo tratar al cliente en sala
- Leer al cliente en 10 segundos

- Técnicas de venta de vino y bebidas
  - Venta sugerida y optimización del ticket medio
  - Gestión de incidencias en sala
- 

### **Módulo 9. Gestión de carta y rentabilidad (20 h)**

- Diseño y estructura de carta de vinos
  - Selección de referencias y posicionamiento
  - Gestión de stock y rotación
  - Relación con proveedores y distribuidores
  - Control básico de costes en sala
- 

### **Módulo 10. Maridaje y experiencia gastronómica (20 h)**

- Fundamentos del maridaje
  - Maridaje clásico: criterios básicos
  - Maridaje contemporáneo
  - Maridaje por afinidad y contraste
  - Taller práctico de maridaje
- 

### **Módulo 11. Coctelería y bebidas de tendencia (25 h)**

- Introducción a la coctelería profesional
  - Destilados básicos y principales combinados
  - Cócteles clásicos y tendencias actuales
  - Servicio de barra y atención al cliente
  - Coctelería sin alcohol y nuevas tendencias
- 

### **Módulo 12. Cervezas, cafés y té en hostelería (20 h)**

- Cultura cervecera y estilos principales
- Servicio y tiraje profesional de cerveza
- Introducción al café de especialidad
- Métodos de extracción y servicio de café
- Tipologías y servicio de té e infusiones

---

## **Módulo 13. Operativa de sala y eventos (20 h)**

- Operativa de sala y servicio
- Organización del equipo de sala
- Planificación del servicio
- Coordinación con cocina
- Gestión de eventos y servicios especiales

---

## **Módulo 14. Comunicación, marketing y marca personal (15 h)**

- Cómo contar el vino de forma atractiva
- Tu marca personal en hostelería
- Fundamentos de marketing en restauración
- Redes sociales y gastronomía
- Posicionamiento profesional en el sector