

## Servicio especializado de vinos

**Código: CT0440**

**Duración: 20 horas**

### Objetivos:

- Definir cartas de vinos que se adecuen a ofertas gastronómicas determinadas, así como realizar el aprovisionamiento y conservación de vinos, catas sencillas y un adecuado servicio del vino.

### Contenidos

#### 1. Brigada de restaurante.

- 1.1. Maître.
- 1.2. 2º Maître.
- 1.3. Jefe/a de sector.
- 1.4. Sumiller.
- 1.5. Camarero/a o jefe/a de rango.
- 1.6. Ayudante de camarero/a.

#### 2. Mise en place para el servicio de vinos.

- 2.1. Desarrollo de la mise en place.
- 2.2. Limpieza del local.
- 2.3. Cambio de mantelería y lencería.
- 2.4. Puesta a punto del mobiliario.
- 2.5. Puesta a punto del material.
- 2.6. Repaso de equipos.
- 2.7. Técnicas de mantenimiento y conservación de los útiles y enseres utilizados.
- 2.8. Montaje de mesas.