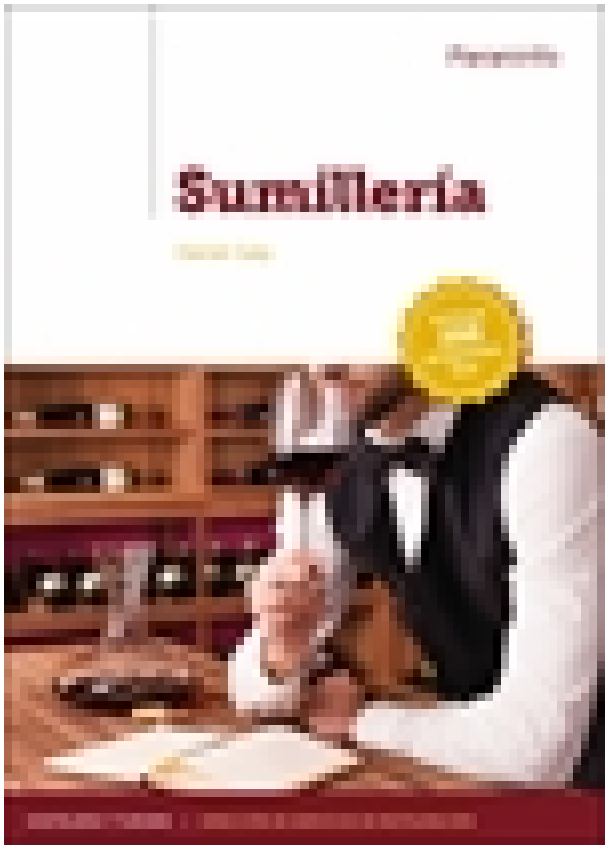
Paraninfo

Sumillería



Editorial: Paraninfo
Autor: DANIEL GALY
Clasificación: Ciclos Formativos > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 390
ISBN 13: 9788428338981
ISBN 10: 8428338981
Precio sin IVA: $ 790.00 Mxn
Precio con IVA: $ 790.00 Mxn
Fecha publicacion: 01/05/2020

Sinopsis

La sumillería es una competencia esencial
en la restauración mediterránea.
El sumiller conoce en profundidad los vinos y bebidas
del establecimiento y asesora al comensal
sobre el mejor maridaje con cada plato.

Este libro desarrolla los contenidos del módulo profesional de Sumillería, del Ciclo Formativo de grado superior de Dirección de Servicios de Restauración, de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Sumillería permite al lector conocer ampliamente aspectos tan relevantes como:

--- Conocer los distintos varietales de uva, sus características y su cultivo.

--- Familiarizarse con los diferentes tipos de elaboración de vinos y vinos especiales.

--- Descubrir las denominaciones nacionales y extranjeras más relevantes y proceder correctamente a su servicio.

--- Gestionar las compras, la bodega y demás almacenes.

--- Diseñar las cartas de vinos y otras bebidas, asesorar a los clientes y recomendarles maridajes acertados.

--- Dominar los entresijos de la cata de vinos y otras bebidas.

Los contenidos teóricos se completan con una gran cantidad de mapas, fichas de cata, diagramas de procesos de vinificación, imágenes, tablas y actividades.

Daniel Galy, titulado de la Escuela de Hostelería Médéric de París, cuenta con una trayectoria docente de 37 años en el ámbito de la formación profesional, tanto en España como en Francia. Asimismo, ha desarrollado sus últimos 18 años de carrera en la red de Centres de Turisme de la Agencia Valenciana de Turismo de la Generalitat Valenciana. Su experiencia profesional como *maître* de hotel, sumiller, responsable de compras, dirección de empresa y su implicación personal en la implantación de un sistema APPCC, junto con una especial preparación en materia de gestión de costes, han sido de gran importancia para la redacción de esta obra.

Indice

1. Selección de vinos; **2.** Enología: definición y concepto. Tendencias; **3.** Geografía vitícola y producción vinícola nacional I; **4.** Geografía vitícola y producción vinícola nacional II; **5.** Geografía vitícola y producción internacional; **6.** Gestión y control de bodega; **7.** Diseño de oferta de vinos y bebidas desde el aperitivo hasta la sobremesa; **8.** Puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas; **9.** Realización de catas de vinos y otras bebidas; **10.** Control del servicio de aguas, vinos y otras bebidas.

Comercial
ZONA CENTRO
Norma Amezola
Tf: 52 1 56 2575 0552
E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx
ZONA NORTE Y SUR
Nancy Ochoa
TF: 52 1 81 8362 1055
nancy.ochoa@paraninfo.mx
ADMINISTRACIÓN
ADMINISTRACIÓN
Guadalupe Gallegos
ventas@paraninfo.mx
52 5 52 4992 649