



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B DIRECCIÓ GENERAL
/ FORMACIÓ
PROFESSIONAL
I FORMACIÓ
PROFESSORAT

FORMACIÓ
PROFESSIONAL
ILLES BALEARS **F**



VINS ESCUMOSOS NACIONALS I INTERNACIONALS

Destinataris per ordre de preferència:

1r **CFGM** mòduls de sommelieria / Oper. bar Cafeteria / Oper. restaurant i **CFGS** mòduls de sommelieria / Bar i cafeteria / Restaurant
2n. Professorat de la família professionals d'Hoteleria i Turisme (**HOT**)

Places: 10

Calendari i horari:

15, 22 i 29 de **gener** de 11 a 15 hores

5 de **febrer** de 2019 de 11 a 15 hores

Durada: 16 hores

Lloc: IES Juníper Serra (Palma)

Inscripció: al portal del personal <http://portaldelpersonal.caib.es> (formació dels docents > sol·licitud cursos > DG de F. Professional i F. del Professorat > Inscriu-te), del **14/12/18 al 03/01/2019**.

Llistat d'admesos: es publicarà el dia **07/01/2019**

Confirmació: al portal del personal <http://portaldelpersonal.caib.es> (formació dels docents > confirma cursos), de del **07 al 11 de gener**.

Llista d'espera: En cas d'haver-hi places vacants es contactarà amb els interessats.



Ponent:
Julio Torres Antolín
Sommelier i elaborador

Objectius:

Aprofundir en el coneixement de les varietats utilitzades per elaborar vi escumós a nivell nacional i internacional.

Iniciar-se al tast d'escumosos.

Continguts:

Elaboració dels vins escumosos. Diferència entre: cava, xampany, prosecco...

La regió, història i els seus terrers. Varietats autoritzades.

Variables naturals que influeixen a les vinyes i als raïms.

Tipologia de vins escumosos.

Metodologia de l'anàlisi sensorial de vins escumosos.

Conservació dels vins escumosos, caves i xampany.

Pràctiques de tast.

CONDICIONS DE LA CERTIFICACIÓ: Per tenir dret a certificació s'han realitzar totes les activitats que formen part de l'acció formativa i obtenir-ne valoració positiva. A més s'hauran **d'aplicar a l'aula** un dels continguts de la formació i **lliurar una APLICACIÓ DIDÀCTICA** de l'activitat realitzada dins l'aula com a màxim el **31 de març 2019** al correu: formacioserveip@gmail.com amb "VINS ESCUMOSOS"