

FORMAÇÃO EXECUTIVA

CERTIFICADA ONLINE

TURISMO DE
PORTUGAL



escolas

Enogastronomia – a arte da ligação entre vinhos e pratos.

Esta ação visa fornecer os conhecimentos centrais inerentes a um serviço de vinhos de qualidade nos estabelecimentos de restauração e bebidas.

Partindo da importância crescente do Turismo Vínico, a ação pretende explorar os detalhes associados ao mundo dos vinhos na restauração e o seu relacionamento com a Gastronomia.

Conteúdo Programático

- 01 > O profissional de serviço de sala e a sua importância
- 02 > Os vários tipos de vinhos e métodos de produção
- 03 > A Gastronomia Portuguesa
- 04 > A Gastronomia Internacional
- 05 > A ligação entre iguarias e vinhos – Poder de sugestão

Formador | Paulo Pechorro

Data | 24, 26, 29 de junho; 01, 03 e 06 de julho Horário | 16h00 às 18h00

Duração | 12 Horas

