

FORMAÇÃO EXECUTIVA

CERTIFICADA ONLINE

TURISMO DE
PORTUGAL



escolas

Promover o seu Restaurante através do Serviço de Vinhos

Esta ação visa fornecer e/ou aprofundar os conhecimentos acerca da centralidade dos vinhos na restauração, explorando técnicas que podem potenciar a concretização de um serviço de vinhos de excelência nos estabelecimentos de restauração e bebidas.

Dos brancos, aos rosés, tintos, espumantes e generosos, os vinhos assumem um importante papel no mundo da restauração, importando conhecê-los e enfatizar o seu lugar à mesa.

Conteúdo Programático

- 01 > A importância do vinho na restauração
- 02 > O Profissional de serviço e o seu papel no serviço de vinhos
- 03 > O conhecimento sobre o vinho – Vinhos brancos, rosés e tintos
- 04 > O conhecimento sobre o vinho – Vinhos espumantes
- 05 > Os Vinhos Generosos – Porto, Madeira e Moscatel

Formador | Paulo Pechorro

Duração: 12 Horas

Data | 18, 20, 22, 25, 27, 29 de maio

Horário | 09h00 às 11h00

