

# FORMAÇÃO EXECUTIVA

## CERTIFICADA ONLINE



escolas

### O Serviço de Vinhos na Restauração – Protocolo de Serviço e Carta de Vinhos

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, procurando refletir sobre a importância dos detalhes “invisíveis” aos olhos do cliente e trabalhando sobre a correta elaboração da Carta e sobre o protocolo do serviço de vinhos.

#### Conteúdo Programático

- 01 > O Turismo Vínico
- 02 > Armazenamento correto dos vinhos
- 03 > Materiais e utensílios necessários
- 04 > Protocolo de serviço
- 05 > A Carta de Vinhos – elaboração

Formador | Paulo Pechorro

Data | 26, 28, 29 maio; 02, 04, 05 junho 2020      Duração | 12 Horas

Horário | 16h00 às 18h00

