## LIDERAZGO Y ARTESANÍA DE LA MIXOLOGÍA: FUNDAMENTOS DEL VINO, SERVICIO + CATA

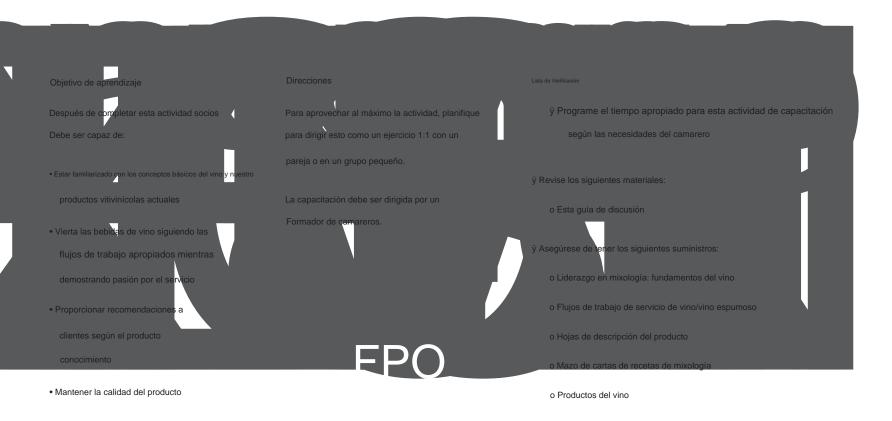


60 minutos



## Guía de actividades del entrenador

Esta actividad es una oportunidad para familiarizarse con los conceptos básicos del vino, nuestros productos de vino, los flujos de trabajo aplicables y aplicar la pasión por el servicio.







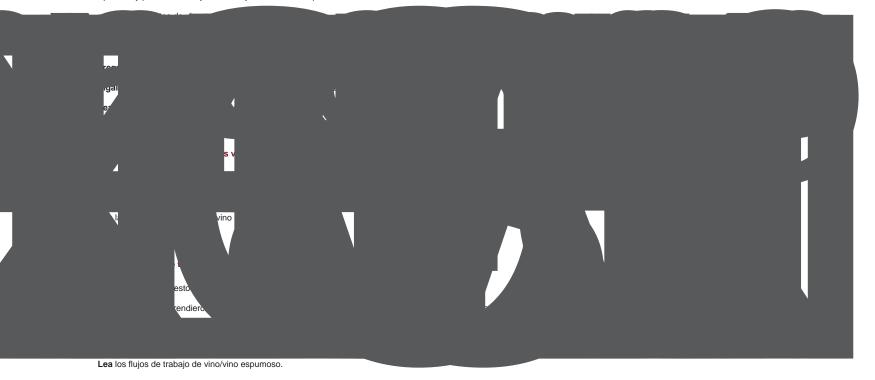
Preparar: presentar la actividad (5 minutos)

Bienvenido a la actividad Mixology Leadership & Craft: Wine Basics, Service + Tasting. En el transcurso de los próximos 30 minutos:

- Revisar los conceptos básicos del vino
- Revisar las hojas de productos de vino •

Aprender y practicar los flujos de trabajo de vino/vino espumoso • Probar





Demostrar el servicio de vino siguiendo el flujo de trabajo del servicio de vino/vino espumoso destacando los puntos clave y los motivos.

Pida a los socios que hagan referencia al flujo de trabajo a medida que lo demuestra. Este es un componente crítico en la capacitación ya que la Pasión por el Servicio vive dentro de los pasos del servicio, que experimentarán durante esta actividad. Consulte las Notas del facilitador para obtener más detalles.

Pregunte: ¿Hay alguna pregunta?





## Práctica – Vierta el vino (20 minutos)

## Servicio de Vino

Pida a su compañero que demuestre los pasos del servicio de vino. Repita el proceso según sea necesario hasta que los pasos del servicio se demuestren con éxito.



