

INSTRUCCIONES GENERALES PARA EL MÓDULO DEL VINO Y SU SERVICIO DE SEGUNDO CURSO DEL CICLO MEDIO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.

1. La actividad formativa continuará a través de la modalidad “on line”, a través de “Drive”.
2. Cualquier duda será tratada a través del correo serviciosfragaume@gmail.com
3. El horario de atención y disposición de la profesora Olga Vizoso Arribe, será el mismo que el horario lectivo habitual.

ACTIVIDAD 1

Atendiendo a la U.D.4_El vino en el restaurante, y dentro de ella la Actividad 2_Carta o lista de vinos.

Propongo la siguiente actividad:

Elaborar una carta de vinos con las D.O.s Gallegas:

1. Rías Baixas
2. Ribeiro
3. Ribeira Sacra
4. Monterrei
5. Valdeorras

Aportando la siguiente información:

- a) Nombre del vino
- b) Añada
- c) Zona de producción
- d) Tipo de envejecimiento (Crianza, Reserva, etc).
- e) Uva/s empleadas en la elaboración
- f) Foto de la botella

A modo de ejemplo: www.gruporeini.com

Fecha límite de entrega: 25_03_2020

Modo de entrega: a través de la web del centro