

Презентация
Козловой Маргариты Львовны
Студентки 2.86 ОБ
По теме : Технология
презентации и подачи вина.
Отработка приема разлива
напитков.

Сомелье

- **Сомелье́** (фр. *sommelier*, [sɔ̃mɛljɛ]), или **виночерпий** — работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту .
- Сомелье составляет винную карту, занимается дегустацией вин и даёт рекомендации по выбору напитков посетителям ресторана.



Техника работы сомелье

- Сначала вино презентуется заказчику. Презентация производится на левой руке.
- Сомелье обязан назвать сорт винограда, регион происхождения вина и его возраст.



Техника работы сомелье

- Получив согласие сомелье открывает бутылку, обязательно этикеткой бутылки к гостю.



Техника работы сомелье

Ножом сомелье надрезает колпачёк три раза.

- Снимают пластиковый колпачек
- Нож сомилъе размещают точно в центре пробки
- Нож не вкручивают в пробку до упора
- Вынимают нож в два приема

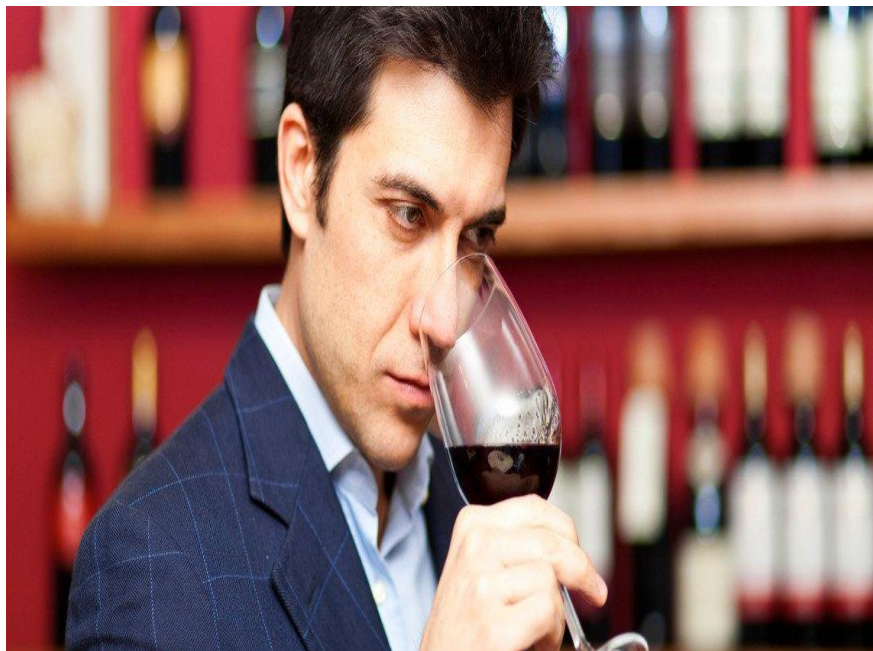


Техника работы сомелье

- Вынимают нож с пробкой не касаясь её рукой
- Далее сомелье обязан понюхать пробку, и сказать , что она не имеет посторонних запахов
- Протирают горлышко.



- Сомелье пробует вино перед подачей его гостю
- Он должен сказать что вино соответствует твоей торговой марки и не имеет постороннего запаха.



Техника работы сомелье

Далее сомелье переливает вино над свечой в Декантер, для того что бы обогатить вино кислородом.

Над свечой это делается , что бы было видно осадок который имеется в старых винах.

Важно: декантируем мы только красное вино.



Разлив вина

Вино наливают на $\frac{1}{2}$ бокала



- И подают гостю

