



# SABER SERVIR VENDER MELHOR

## FORMAÇÃO ONLINE SOBRE VINHO DO PORTO PARA PROFISSIONAIS

**Plataforma MICROSOFT TEAMS**  
**dia 07/09/2020 às 10:00h**

Data limite de inscrição: **25/08/2020** → [ver Requisitos de admissão / ssvm@ivdp.pt](mailto:ssvm@ivdp.pt)

### 1. Objetivo

#### ***Aumentar o grau de conhecimento do Vinho do Porto***

Esta formação online – intitulada “SABER SERVIR, VENDER MELHOR” online – é organizada e ministrada pelo IVDP – Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P. e tem como objetivo a formação, pedagogia e sensibilização de públicos profissionais, professores e alunos e intermediários de consumo para que estes possam, através da sua ação e junto do consumidor final, potenciar o consumo e a promoção dos vinhos do Porto.

### 2. Conteúdos programáticos

A formação online divide-se em dois módulos: um teórico e um prático, com **duração aproximada de 1:30 horas**. Durante a parte teórica, são abordados, de forma sintética, os principais temas relacionados com a história, produção e formas de consumo do Vinho do Porto. Na componente prática, os formandos provam diferentes tipos de vinho do Porto com diferentes harmonizações de forma a demonstrar a diversidade de tipos e a singularidade de se adequar a todos os momentos.

Módulo 1: O Vinho do Porto: breves notas sobre a sua história, produção e formas de consumo:

- Breve resumo sobre a história do Vinho do Porto
- A Região Demarcada do Douro
- O IVDP – Certificação, fiscalização, defesa e promoção
- O Selo de garantia
- A Vinificação
- Os estilos e formas de envelhecimento
- Caracterização dos diferentes tipos de Vinho do Porto
- Temperaturas de serviço
- A informação que o rótulo transmite

Módulo 2: Abordagem prática ao consumo de Vinho do Porto:

- Prova de 5 diferentes tipos de Vinho do Porto
- O armazenamento do Vinho do Porto
- O serviço do Vinho do Porto: temperatura, copo e vedantes



### 3. Requisitos de admissão e modo de funcionamento

Atividade formativa online gratuita realizada na plataforma Microsoft Teams com inscrição prévia dos interessados.

**O número de participantes máximo é de 10.**

Os interessados devem reunir os seguintes **requisitos de admissão**:

- a) Ser profissional de hotelaria/restauração e/ou titular de diploma de formação média ou superior nas áreas de hoteleira/restauração.
- b) Envio de **Curriculum Vitae (C.V.)** com morada completa e fotografia, com particular referência à experiência profissional, anexando os comprovativos pertinentes.
- c) Envio de uma **Carta de motivação** (máximo 1.500 caracteres).
- d) Reunir meios de acesso à Internet com suporte de áudio e vídeo.
- e) Possuir copos de vinho e saca rolhas
- f) A inscrição, até à data limite referida abaixo, deve ser enviada para o email [ssvm@ivdp.pt](mailto:ssvm@ivdp.pt)

Concluído o prazo de inscrição, o IVDP informa o candidato da aceitação da sua inscrição, enviando o *link* para acesso à formação.

### 4. Material didático

- a) O IVDP providencia o envio, através dos CTT, de 5 garrafas de Vinho do Porto dos seguintes tipos: **Branco, Rosé, 10 Anos, 20 Anos e LBV**.
- b) O formando receberá também uma **brochura informativa** sobre Vinho do Porto em língua portuguesa e um **drop stop**.
- c) **Certificado de Participação**.

#### PRAZOS:

Data início da divulgação: **14/08/2020**

Data limite de inscrição: **25/08/2020** (ver Requisitos de admissão / [ssvm@ivdp.pt](mailto:ssvm@ivdp.pt))

Data limite de resposta de aceitação das inscrições: **26/08/2020**

Data limite de envio dos vinhos CTT EXPRESSO: **28/08/2020**

Receção dos vinhos: **Semana de 31/08/2020 a 04/09/2020**

Data limite de envio das credenciais de acesso ao TEAMS: **04/09/2020**

Data da realização da formação: **07/09/2020** às 10:00h

Porto, 14/08/2020

