

CURSO SUMILLER Profesional

PROGRAMA

1. Vino y cultura.
2. Canales de información sobre el vino y productos con denominación de origen.
3. Nutrición y salud.
4. Legislación y mercado del vino.
5. Vinos y licores de la Comunidad Valenciana.
6. Viticultura, enología: ecosistema y perfil del vino.
7. Análisis sensorial y cata de los vinos de España.
8. Conocimiento y cata de los vinos del mundo.
9. El vino en el restaurante.
10. Relación con el cliente.
11. Bebidas espirituosas.
12. Cervezas.
13. El agua. Agua corriente y aguas de mesa.
14. Café e infusiones.
15. Gastronomía tradicional de la Comunidad Valenciana.
16. El queso
17. Chacinería ibérica. Corte de jamón.
18. Aceite de oliva virgen extra.

CALENDARIO:

Del 8 de febrero al 21 de julio de 2021

DURACIÓN:

360 horas

HORARIO:

Lunes: 9:00 a 14:00 y 16:00 a 19:00

Martes: 9:00 a 14:00 y 16:00 a 19:00

LUGAR DE CELEBRACIÓN:

Escuela de Catas de Alicante

C/ Capitán Segarra, 51

03004 - Alicante

DIRIGIDO A:

Abierto. Para profesionales de la hostelería que deseen ampliar o completar su formación: maîtres, jefes de sala, camareros... y que deseen ser sumiller. Profesionales de la distribución de vinos y demás productos agroalimentarios. Profesionales de Bodegas. Cualquier persona interesada en formarse como Sumiller Profesional.

OBJETIVO:

Capacitar profesionalmente a nuevos sumilleres a través de una formación rigurosa teórica y práctica recomendada, principalmente, para los profesionales de la hostelería, aunque abierta a cualquier interesado en sumillería.

360 horas distribuidas en módulos teórico prácticos impartidos en la Escuela de Catas de Alicante y prácticos como "Situación actual de la enología francesa: el caso de Burdeos" con viaje a dicha región.

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA:

El proceso de aprendizaje sigue una metodología activa donde se combinan exposiciones teóricas con los talleres específicos de cata, servicio y comunicación con el cliente.

En la estructura del curso distinguimos dos grandes apartados:

1. Programa lectivo que se desarrolla en la Escuela de Catas.
2. Actividades complementarias y visitas a Bodegas, DEO, etc., de entre la que destaca un viaje de estudios a las regiones de Burdeos y Armagnac donde se imparte el módulo "Situación actual de la Enología Francesa."

Durante el curso se realizan actividades complementarias como visitas a bodegas y D.O., conferencias y mesas redondas..., lo que suponen medios para mejorar y adecuar los conocimientos adquiridos a un entorno real.

Organizan



Colaboran



Patrocinan



PRECIO MATRICULA:

Pago Contado: Antes inicio del curso: 3.530 €

Pago en 3 plazos: 3.950 €

- 1.- Antes del inicio del curso: 1.970 €
- 2.- Antes del 19 de marzo 2021: 1000 €
- 3.- Antes del 30 de abril 2021: 980 €

PREINSCRIPCIÓN:

1. Inscripción On Line.

RESERVA MATRÍCULA:

1. Pago completo o primer plazo
2. Remitir copia a:
formacion@camaralicante.com

INFORMACIÓN:

División de Formación y Calidad
de la Cámara de Alicante.

Tfno.: 965.14.86.55

Plaza Ruperto Chapí, 3 - 03001 Alicante

E-mail: formacion@camaralicante.com
<https://www.camaralicante.com>

CURSO SUMILLER PROFESIONAL XIV EDICIÓN - 2021

