

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:

01 Programa lectivo que se desarrolla en la Escuela de Catas.

02 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.

PRECIO MATRICULA

Pago Contado:
Antes inicio del curso: 3.842€

Pago en 3 plazos: 4.520€

- 01 Antes del inicio del curso: 2.270€
- 02 Antes del 19 de marzo 2022: 1.190€
- 03 Antes del 30 de abril 2022: 1.060€

PREINSCRIPCIÓN

Inscripción On Line.

RESERVA MATRÍCULA

01 Pago completo o primer plazo.

02 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
formacion@camaralicante.com
www.camaralicante.com

ORGANIZAN

Cámara
Alicante

E
Escuela de catas
maridaje y análisis sensorial
Alicante

UEC
Unión Española de Catadores

COLABORAN

GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA, Y ALIMENTACIÓN
#alimentosdeespaña

PATROCINAN

BOCOPA
BODEGAS

vinos alicante
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MGWINES GROUP
SINGULAR VINEYARDS & WINERIES

CASA CESILIA

AGUAS DE ALICANTE
AGUAS MONESTRAZADAS DE ALICANTE (Espeso Muto)

Es Corte Ingles

GRUPO COOPERATIVO CAJAMAR

CURSO DE Sumiller Profesional

Aprende a interpretar el vino y accede a la élite de los Sumillers españoles

Cámara
Alicante

CURSO PROFESIONAL
Sumiller

PROGRAMA

- 01 Vino y cultura.
- 02 Canales de información sobre el vino y productos con denominación de origen.
- 03 Nutrición y salud.
- 04 Legislación y mercado del vino.
- 05 Vinos y licores de la Comunidad Valenciana.
- 06 Viticultura, enología: ecosistema y perfil del vino.
- 07 Análisis sensorial y cata de los vinos de España.
- 08 Conocimiento y cata de los vinos del mundo.
- 09 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 31 de enero al 15 de julio.

DURACIÓN

360 horas.

HORARIO

Lunes: 9:00h a 14:00h y 16:00h a 19:00h
Martes: 9:00h a 14:00h y algunas tardes de 16:00h a 19:00h

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: máitres, 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.

CURSO PROFESIONAL
Sumiller
Cámara
Alicante

La Cámara de Comercio de Alicante apostó ya en 2007 por formar a profesionales de la sumillería, dada la demanda de expertos vinícolas en restaurantes, vinotecas, bares y tiendas especializadas. Contar con un profesional experto en vinos es síntoma de prestigio, de calidad y, por tanto, un reclamo para la clientela.

El Curso de Sumiller de la Cámara de Comercio de Alicante, destaca entre los cinco más importantes que se desarrollan en toda España.

El objetivo de este Curso es ofrecer una formación de excelencia teórico-práctica para profesionales en activo o con experiencia en el sector de la restauración o profesionales de otros sectores vinculados a la alimentación y las bebidas.

Principalmente está orientado a todo profesional que desee llegar a ser sumiller a través de una formación rigurosa. Está recomendado también para los profesionales de la hostelería que deseen ampliar o complementar su formación.

La dirección académica corre a cargo de la Unión Española de Catadores y cuenta con un elenco de Ponentes-Formadores de todo el territorio nacional, con muy contrastada valía, tanto a nivel profesional como docente.

El reconocimiento a nivel nacional e internacional del curso, la calidad y experiencia profesional de los docentes y profesorado participante, unido a la calidad de las instalaciones, han dado como resultado que la provincia cuente ya con dos centenares de alumnos formados como sumilleres por la Cámara de Comercio de Alicante, contribuyendo de esta forma a que el sector cuente con profesionales especializado que ofrezcan un servicio de alta calidad.



CUSTODIO LÓPEZ ZAMARRA
Presidente de Honor
Sumiller durante 40 años en el restaurante Zalacaín de Madrid el primer tres estrellas Michelin español. Un excelente catador y maestro de sumilleres.



FERNANDO GURUCHARRI JAQUE
Biólogo. Diplomado Superior en Viticultura y Enología. Presidente de la Unión Española de Catadores. Director del Concurso Internacional de vinos Bacchus.



JOSE CASAL DEL REY
Químico. Diplomado Superior en Viticultura y Enología. Director Académico del Curso. Inspector de la IG Anís de Chinchón durante 22 años.



ALMUDENA ALBERCA
Master of Wine. Directora Técnica de Bodegas Viña Mayor.



INMACULADA CANIBANO
Letra N de la Real Academia de la Gastronomía. Colaboradora con la Academia Castellano Leonesa de Gastronomía.



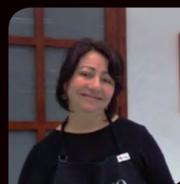
JOSE VICENTE GUILLEM RUIZ
Doctor Ingeniero Agrónomo. Autor libro Uvas, Vinos y Espirituosos de la CV. Exdirector Calidad Agroalimentaria Conselleria de Agricultura de la Generalitat Valenciana.



NORREL ROBERTSON
"El escocés volante". Master of Wine y flying winemaker en 2003. Eligió Catalunya como residencia para poder atender trabajos como enólogo en España y sur de Francia y acabó montando su propio proyecto centrado en la garnacha.



FERRAN CENTELLES
Responsable de la carta de vinos del Bulli. Mejor sumiller de España 2006. Premio Nacional de Gastronomía 2011. Autor libro "¿Qué vino con este pato?"



GUILLERMINA SANCHEZ-CEREZO
Sumiller y Fromelier (experta en quesos). Técnico especialista en Quesería y Mantequería. Catadora en los principales concursos tradicionales de quesos.



MILAGROS DE TORRES
Doctora en Filología y Técnica Superior en Comunicación, Protocolo y Relaciones Públicas. Profesora en las Universidades Alfonso X El Sabio y Universidad Complutense.



FRANCISCO DEL CASTILLO
Máster en Viticultura y Enología. Experto en vinos generosos y dulces con numerosas publicaciones.



SANTOS RUIZ
Gerente de la DO Arroz de Valencia. Ingeniero Agrónomo. Crítico gastronómico.



JENS RIIS
Importador de vinos del Nuevo Mundo. Catador en el grupo Mundovino.



DAVID LOPEZ LLUCH
Doctor Ingeniero Agrónomo. Profesor Universidad Miguel Hernández de Elche.



ALEXIS VERDU
Técnico. Director de Certificación del Consejo Regulador de Jijona y Turrón de Alicante.



JAUME GRAMONA
Enólogo. Director Técnico de Cavas Gramona. Profesor en Universitat Rovira i Vigili. Presidente del Instituto del Cava 2013-2018.



GUILLERMO CRUZ
Máster en Enología. Mejor Sumiller de España 2014 y Mejor Sumiller de Cava 2013. Sumiller del restaurante Mugaritz durante varios años. Ahora con proyectos propios.



MIGUEL PROHENS
Sumiller, miembro de la AIS (asociación Italiana de Sumilleres). Experto en vinos italianos. Copropietario de la Enoteca Barolo (Madrid).



MANUELA ROMERALO
Sumiller, coordinadora de los restaurantes Vuelve Carolina, El Poblet y Mercatbar en Valencia. Premio Nacional Gastronomía en 2008.



JOSE CARLOS ROMAN
Sumiller con amplia experiencia. Catador profesional y formador de sumilleres.



LUIS VIDA NAVARRO
Enólogo. Formador de catadores. Colabora en Revistas especializadas. Catador en numerosos concursos de vinos.



RICARDO OTEROS
Fundador y Director de la empresa Supracafé. Más de 30 años de experiencia en el sector. Formador en numerosos cursos de hostelería.



JESUS BERNAD
Sumiller y enólogo. Dirigió la revista Restauradores. Título WSET de Profesional in Spirits. Autor del libro "Los 150 mejores Destilados".



JAVIER GILA
Presidente de la Asociación de Sumilleres de Madrid. Profesional en Restaurantes (Villamagna, Ritz) y Vinotecas (Lavinia). Mejor Sumiller de España 1999.



ANDREAS KUBACH
Master of Wine. Cofundador de Península Wines que desarrolla y gestiona proyectos vitícolas como Bodegas Fontana, Quinta de Quercus.



RAFAEL DEL REY
Director Observatorio Español del Mercado del Vino.



ALFONSO BLANCO VARELA
Experto en Chacinas, jamones y su corte.



SALVADOR POVEDA
Enólogo y viticultor, completó sus estudios en Burdeos. Elaborador de Fondillón en cuarta generación. Enólogo de Bodegas Monóvar del grupo MGWines.

INFORMACIÓN
División de Formación y Calidad de la Cámara de Alicante

Tfno. 965 14 86 55
Plaza Ruperto Chapí, 3 • 03001 Alicante
formacion@camaralicante.com
www.camaralicante.com