

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:

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.

PREINSCRIPCIÓN

Inscripción On Line previo ingreso de 600€.

www.camaralicante.com/formacion/curso-sumiller-profesional

Remitir copia a:
formacion@camaralicante.com

Consulta condiciones de pago.

Llámanos y personalizamos tu financiación.

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

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
#alimentosdespaña

PATROCINAN

BOCOPA
BODEGAS

vinos alicante
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MGWINES GROUP
SINGULAR VINEYARDS & WINERIES

CASA CESILIA

Carmencita

AGUAS DE ALICANTE
AGUAS MUNICIPALES DE ALICANTE (Empresa Mixta)

El Corte Inglés

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

De enero a de junio.

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

Cualquier persona interesada en formarse como sumiller profesional. 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.

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 especializados 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.



MANUELA ROMERALO
Sumiller. Premio Nacional (2008) e Internacional (2010) de Gastronomía. Coordinadora Académica del Curso de Sumiller Profesional de la Cámara de Alicante.



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



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



DAVID DOÑATE
Master en enología y viticultura, Sumiller internacional, Formador homologado por numerosas D.O.P. Cava Educador, Embajador vinos Canarios. Elaborador Cervezas TRIAM.



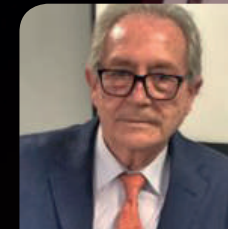
ALMUDENA ALBERCA
Master of Wine. Directora Técnica de Bodegas Viña Mayor.



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



JOSÉ CASAL DEL REY
Químico. Diplomado Superior en Viticultura y Enología. Inspector de la IG Anís de Chinchón durante 22 años.



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



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



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.



RAFAEL POVEDA
Enólogo, docente e investigador. Experto en el Fondillón y los vinos de Alicante.



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



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



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



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.



ÁLVARO PÉREZ
Director de la Academia del Terruño de Abadía Retuerta. DipWSET.



JUANJO ASENJO
Divulgador del mundo del vino desde todos sus escenarios: docente, asesor, comerciante y escritor. Asesora y forma en varias bodegas españolas. Director de Cata de Grandes Pagos de España. Miembro de la Academia Internacional del Vino.



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



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



ROC GRAMONA
Director de la Academia de Poda. Responsable técnico de Gramona, Enólogo del Enclos de Peralba.



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



PABLO OSSORIO
Director de Oenoconsulting y socio fundador de Bodegas Hispano Suizas. Consultor enológico.



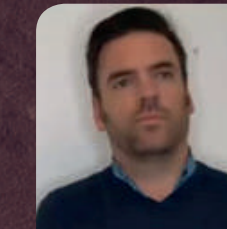
PEPE MENDOZA
Viticultor. Máster de Enología en Requena y licenciatura de Enología por la Universidad Politécnica de Valencia. Con estancias en Nueva Zelanda, Chile y Argentina.



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



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



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.



MANUEL MATAS
Licenciado en Farmacia. Profesor funcionario de la Administración del Estado desde 1984. Imparte Control Alimentario y Aguas de Consumo. Colabora con la Cámara de Comercio de Alicante desde 2008 impartiendo cursos de Higiene Alimentaria.



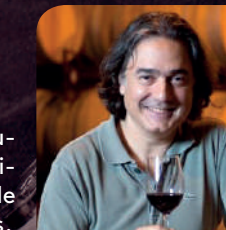
RICARDO OTEROS
Fundador y Director de la empresa Supracafé. Más de 30 años de experiencia en el sector. Formador en numerosos cursos de hostelería.



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



RAFAEL DEL REY
Director del Observatorio Español del Mercado del Vino.



JOAQUÍN GÁLVEZ
Wineman. Enólogo, elaborador de vinos y experto docente en vinos nacionales e internacionales. Profesor en los más reconocidos centros de formación del vino de todo el mundo.

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