ESCUELA EUROPEA DEL VINO

PREPARACIÓN PARA SOMMELIER, TELEFORMACIÓN

El Sumiller o Sommelier es la persona responsable de la presentación, servicio, bodega y comercialización de productos, además de controlar organolépticamente la calidad de los productos. Pudiendo trabajar en restauración, distribución, bodegas, enoturismo, tienda especializada…

Dirigido por la enóloga y bióloga Carmen de Aguirre y la enóloga, coordinadora, Lidia Bravo, enóloga docente de la escuela.

Este curso de modalidad On Line le prepara para formarse en los conocimientos que debe poseer un sommelier, además sirve para poder acceder al curso/máster de sommelier profesional presencial. Destinado a profesionales del sector, amantes del vino y de la gastronomía.

Objetivos Generales

El objetivo general de este curso es que los alumnos puedan alcanzar un alto nivel cultural sobre el vino, geografía internacional, alimentos y otras bebidas.

Objetivos Específicos

Con este curso se pretende promover y capacitar al alumno en los conocimientos propios de un sommelier/sumiller sobre la cultura vitivinícola y de bebidas, además de gastronómica a nivel mundial. Los alumnos participarán en un aprendizaje teórico con tutorías en vivo una vez por semana, capacitándoles para poder hablar de los productos con propiedad.

Destinatarios

El perfil del alumnado es variado, desde alumnos no iniciados, amantes del vino, personal de: Distribución, bares, restaurantes, hoteles; ejecutivos, empresario, hasta profesionales que quieran recordar y afianzar sus conocimientos.

Conocimientos Previos

No se requieren conocimientos previos para realizar el curso.

Escuela Europea del Vino S.L. B-06613764 Avenida Santa Marina nº 2, 06005. Badajoz
Teléfonos: 924 903 418 / (+34) 620 238 838 / (+34) 667 533 003
Email: espana@escueladelvino.com

Contenidos

• El Sommelier

• Historia del Vino

• Viticultura y Enología

• Variedades de Uvas Mundiales

• Análisis Sensorial u Organoléptico (Cata). El Vino y los Sentidos

• Geografía Vitivinícola Española

• Geografía Vitivinícola Internacional: Nuevo Mundo y Viejo Mundo.

• Otras bebidas: Cerveza y Sidra, Vermouth, Destilados, Aguardientes y Licores

• Productos especiales de sobremesa: Café, Té e Infusiones

• Productos Gourmet: Jamón, Quesos, Aceites, Aguas, Puros, Foie, Caviar…

• Etiqueta, Protocolo y Servicio en el Restaurante

• Creación y Redacción de Carta de Vinos

• Gestión y Logística de Bodega

• Armonía y Maridaje

• Marketing y Comercialización

Metodología y duración

El curso son 300 horas On Line.

Los temas estarán disponibles en la plataforma Moodle. Cada módulo tendrá un cuestionario en la plataforma al finalizar para afianzar conocimientos y de repaso durante el tiempo que dure el curso. Al final del curso se realizará una prueba online, que habrá que superar con una nota mínima de 6 puntos para obtener el título y acceder a la modalidad presencial práctica del Curso de Sommelier Profesional. Cada 6 meses hay programado un examen final. Y se dispone de 12 meses para finalizar el curso On Line y de 18 meses para finalizar la formación presencial desde la fecha de matrícula.

- Temas:

  Los temas estarán disponibles en la plataforma Moodle en formato pdf y videos formativos durante 12 meses. Habrá un cuestionario sobre cada tema en la plataforma.

- Tutorías On Line: Lunes, en horario de 20 a 22 horas, 1 día por semana.
  - Comienzo 29 de Septiembre

Realización

Desde cualquier fecha.

Matrícula, Coste y Bonificaciones

La matrícula se realizará en la web, rellenando un formulario y realizando el pago elegido.

Coste del Curso: 1575 euros

Coste del curso ahora:1417.5 euros = 236.25 euros/mes, en 6 mensualidades

Coste del curso por pago completo antes del 11 septiembre: 1260 euros

5% descuento adicional individual si recomiendas a un amigo que contrata el curso

Descuentos especiales para grupos de empresa.
Bonificable por la Fundación Estatal.
Consultar Financiación.
A través de nuestra web: www.escueladelvino.com

Por transferencia o ingreso al Número de cuenta:

Escuela Europea del Vino S.L.

Nº Cuenta: 3009 0001 27 2267310726

Banco: Caja Rural de Extremadura

Se firmará un contrato de compromiso de inicio y finalización del curso. Los alumnos que no superen el examen final tendrán que abonar derechos de examen nuevos para poder acceder al Diploma. La empresa no realiza devoluciones, si cambios de cursos.