



CURS D'ESPECIALITZACIÓ EN **Sommelier**

El creixent interès pel món i la cultura del vi, i de les begudes en general, planteja el repte de comptar amb professionals capacitats per a servir, desenvolupar i gestionar aquest àmbit en les diferents empreses i establiments de l'hostaleria. L'objectiu del curs és formar professionals en la cultura, el servei i la gestió del vi i d'altres begudes en la restauració.

ACCÉS

Titulats en Hostaleria o Restauració | Professionals de l'Hostaleria

DURADA, HORARI I TITULACIÓ

200 hores, compatible amb l'activitat professional. Al finalitzar el programa es podrà realitzar opcionalment un *stage* pràctic en un restaurant gastronòmic, un establiment especialitzat en begudes, etc. Diploma de l'Escola Superior d'Hostaleria i Turisme Sant Ignasi

PROGRAMA

Introducció general a les begudes | Anàlisi Sensorial i Cata | Viticultura i Enologia | Geografia vitivinícola nacional i internacional | Entorn legal | Gestió de bodega | Tecnologia de servei | Sessions d'intensificació (visites, seminaris, conferències,...)

METODOLOGIA

Sessions presencials i aprenentatge no presencial. Les sessions teòriques es combinen amb l'experiència pràctica. Les trobades amb el sector, les visites tècniques, els seminaris i les conferències complementen el curs acadèmic.

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN **Sommelier**

El creciente interés por el mundo y la cultura del vino, y de las bebidas en general, plantea el reto de contar con profesionales capacitados para servir, desarrollar y gestionar este ámbito en las distintas empresas y establecimientos de la hostelería. El objetivo del curso es formar profesionales en la cultura, el servicio y la gestión del vino y de otras bebidas en la restauración.

ACCESO

Titulados en Hostelería o Restauración | Profesionales de la Hostelería

DURACIÓN, HORARIO Y TITULACIÓN

200 horas, compatible con la actividad profesional. Al finalizar el programa se podrá realizar opcionalmente un *stage* práctico en un restaurante gastronómico, una tienda especializada en bebidas, etc. Diploma de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo Sant Ignasi

PROGRAMA

Introducción general a las bebidas | Análisis Sensorial y Cata | Viticultura y Enología | Geografía vitivinícola nacional e internacional | Entorno legal | Gestión de bodega | Tecnología de servicio | Sesiones de intensificación (visitas, seminaris, conferencias,...)

METODOLOGÍA

Sesiones presenciales y aprendizaje no presencial. Las sesiones teóricas se combinan con la experiencia práctica. Los encuentros con el sector, las visitas técnicas, los seminaris y las conferencias complementan el curso académico.

