

FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



CURSO PRACTICO DE SOMMELIER PROFESIONAL

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 6.00 horas

Objetivos:

El sommelier es un persona experta en el mundo del vino y que es capaz de reconocer las características, defectos y virtudes de esta bebida. Al contrario de lo que se pudiera pensar, ser un experto en vinos no es un oficio para nada fácil y hay que tener los sentidos muy desarrollados. Los restaurantes que pretenden adquirir un mejor prestigio y categoría deben optar por tener entre sus filas un Sommelier. Esto se ha convertido en una necesidad tanto para ellos como para los comensales. Este curso presencial y práctico capacitará al alumno para poder ejercer como Sommelier Profesional.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS DE VINOS
UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARTAS DE VINOS.
UNIDAD DIDÁCTICA 4. CATA DE VINOS
UNIDAD DIDÁCTICA 5. FASES DE LA CATA DE VINOS
UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRÁCTICA DE LA CATA, CONDICIONES AMBIENTALES Y FICHAS DE CATA
UNIDAD DIDÁCTICA 7. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS