

CURSO SUPERIOR DE SUMILLER DE LA CÁMARA DE ÁVILA AVALADO POR LA CÁMARA DE MADRID

Objetivos:

- Formar a profesionales del sector de la hostelería y hotelería, con el fin de que puedan ofrecer a sus clientes una experiencia completa, así como gestionar correctamente la bodega de su establecimiento.
- Generar una bolsa de profesionales altamente cualificados para el impulso del sector turístico de la provincia.

A quien está dirigido:

- **Profesionales en activo** de la hostelería como maîtres, jefes de sala, camareros, sumilleres... que quieran especializarse en el mundo del vino y la sumillería.
- **Profesionales en activo** de bodegas y tiendas especializadas.
- **Profesionales en activo** de hoteles y alojamientos turísticos.

Duración:

250 horas.

Fechas:

Del 27 de enero al 26 de junio

¿Cómo se impartirá?

De forma mixta mediante la asistencia a clases en streaming y presenciales tanto en las instalaciones de la institución abulense como en las aulas de la Escuela de Hostelería y Turismo de la Cámara de Madrid.

Desarrollo del programa:

PROGRAMA		HORAS
1.	Introducción al mundo del vino	6 horas
2.	Análisis sensorial y cata: vino, café y queso	60 horas
3.	Introducción a la viticultura y enología	24 horas
4.	Vinos de España	48 horas
5.	Vinos del mundo	48 horas
6.	El vino en el restaurante	24 horas
7.	Comunicación Excelente	9 horas
8.	TFC	7 horas
9.	Actividades complementarias	24
	a. Visita a bodegas	
	b. Masterclass	horas
	c. Visita a establecimientos	

Precio total:

6.000 euros por alumno, bonificables para las empresas por FUNDAE (Fundación Estatal para la Formación en el Empleo).

Más información:

Tlfno: 920 08 06 56

Email: sumilleres@camaradeavila.es