



EL SUMILLER:

Es un profesional del sector vitivinícola y de la restauración, bodegas, u otros agentes de distribución que recomiendan y sirven bebidas en el ámbito profesional, contribuye en la compra de vinos y otras bebidas en función de la clientela y de la carta gastronómica del establecimiento. Participa activamente en la gestión de las existencias, en la composición y la redacción de la carta de vinos, bebidas espirituosas y otras bebidas, y aconseja a los clientes los mejores maridajes entre “comidas y vinos”. Tiene la importante función de analizar y comprender el gusto de los clientes, con el fin de aconsejarles y servirles los vinos (u otras bebidas) acompañando los platos más convenientes. Asimismo, el sumiller puede asesorar a los agentes de distribución y tiendas especializados. Es un profesional que actúa como enlace interactivo entre el productor y el consumidor.

Su campo de acción se sitúa en el servicio del vino en la restauración o en los establecimientos que venden vino y en el asesoramiento especializado a los actores del mercado del vino para garantizar la presentación y el servicio adecuados de los productos. El sumiller ha seguido una formación que otorga un diploma o certificado conforme con la definición, el papel y las competencias previstos en esta resolución”.

DIRIGIDO A:

Profesionales que deseen ampliar o completar su formación profesional y toda persona en general que desee incursionar en el mundo de la Sumillería.

METODOLOGÍA:

Semipresencial. Ideal para aquellas personas que no pueden combinar el horario de clases presenciales con su actividad profesional. Garantiza exactamente la misma calidad formativa que la correspondiente a la modalidad presencial. Módulos teóricos vía online mediante el uso de plataforma virtual, y sesiones prácticas presenciales en formato de grupos reducidos que permite la interacción y el debate con el profesor o ponente invitado. Jornadas intensivas de 08 horas diarias catando de un mínimo de 250 tipos de VINOS, BEBIDAS y diversos PRODUCTOS nacionales e internacionales.

***Sujeto a condiciones establecidos por los patrocinadores y colaboradores**

SEDE:

Natura Escuela de Hostelería y Turismo.
 689 051 326

C/ Río Gritos, 5 Cuenca

www.naturaescueladehosteleria.com
 info@naturaescueladehosteleria.com

DURACIÓN:

Dos Niveles – 340h. total (170h. cada nivel - 90 h. presenciales, 40 h. online y 40 h. de prácticas). En horario de 09:30 a 18:30 horas.

PRÁCTICAS DE 40 HORAS: 20 HORAS EN RESTAURANTE DE RECONOCIDO PRESTIGIO COMO AYUDANTE DE SUMILLER Y 20 HORAS EN GRAN BODEGA (DE VENTA AL PÚBLICO) COMO AYUDANTE DE SUMILLER ENCARGADO DE LA BODEGA.

PRECIO:

4800€ PVP (2400€ módulo)

Descuentos:

A clientes de Moneda Inversión*, Agrupación Hostelería y Turismo de Cuenca*, se aplicará un descuento del 50% (2400€ Con descuentos - 1200€ cada nivel).
 100€ por pago anticipado completo.

Bonificable con créditos FUNDAE

El precio incluye:

Materiales didácticos
 Coffe break
 Almuerzo maridaje (14:30h)
 Master class especializadas
 Catas prácticas

PROFESORADO:

IGNACIO GUIDO LÓPEZ - ETCHEVERRY PÉREZ
JAVIER POZO CABALLERO

CONTENIDOS

PROGRAMA NACIONAL 1/2 (2019)

- * MÓDULO 1: INICIACIÓN AL MUNDO DEL VINO.
- * MÓDULO 2: “LA RAÍZ” CONOCIMIENTOS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA.
- * MÓDULO 3: SALUD Y NUTRICIÓN. MARCO NORMATIVO.
- * MÓDULO 4: LA CATA: FACTORES, TIPOS Y FASES.
- * MÓDULO 5: VINOS DE ESPAÑA Y SU TERROIR.
- * MÓDULO 6: EL VINO EN EL RESTAURANTE.
- * MÓDULO 7: CONOCIMIENTOS DEL SUMILLER Y OTROS PRODUCTOS GASTRONÓMICOS.
- * MÓDULO 8: ATENCIÓN AL CLIENTE: “LA COMUNICACIÓN” - EL MUNDO DE LAS CERVEZAS.
- * MÓDULO 9: AGUAS - DESTILADOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS.
- * MÓDULO 10: LA BODEGA.

PROGRAMA INTERNACIONAL 2/2 (2019/2020)

- * MÓDULO 1: INICIACION A LOS VINOS INTERNACIONALES.
- * MÓDULO 2: VINOS DE FRANCIA I: BURDEOS Y BORGOÑA.
- * MÓDULO 3: VINOS DE FRANCIA II: CHAMPAGNE, RÓDANO Y ALSACIA.
- * MÓDULO 4: VINOS DE ITALIA: PIAMONTE, TOSCANA, VENETO Y ESPUMOSOS.
- * MÓDULO 5: VINOS DE PORTUGAL: OPORTO Y MADEIRA.
- * MÓDULO 6: VINOS BLANCOS DE EUROPA. DULCES Y SECOS.
- * MÓDULO 7: VINOS TINTOS DE EUROPA. ACEITES DE EUROPA.
- * MÓDULO 8: CERVEZAS DE EUROPA. CAFÉS DEL MUNDO.
- * MÓDULO 9: VINOS DEL RESTO DEL MUNDO.
- * MÓDULO 10: DESTILADOS INTERNACIONALES Y OTRAS BEBIDAS.



PROGRAMA NACIONAL 1 / 2 (2019)

MODULO 1: "INICIACION" AL MUNDO DEL VINO.

- HISTORIA DEL VINO Y GASTRONOMÍA
- EL FUTURO DEL SUMILLER Y SU FIGURA EN LA HISTORIA.
- METODOLOGÍA DE LA CATA Y BIBLIOGRAFÍA
 - ANÁLISIS SENSORIAL DE CATA
 - FASE VISUAL
 - FASE OLFATIVA
 - FASE GUSTATIVA
 - LEER LA ETIQUETA
- LA CRIANZA EN TINAJA
- EL TERROIR EN ESPAÑA

* CATA PRÁCTICA VINO TINAJA

** ALMUERZO – MENÚ MARIDADO

MÓDULO 2: "LA RAÍZ" CONOCIMIENTOS DE ENOLOGÍA Y VITICULTURA.

- ORÍGENES Y UBICACIONES DE LA VID.
- FACTORES DE LA PRODUCCIÓN: MORFOLOGIA, FISILOGIA Y CICLO VEGETATIVO.
- LA VENDIMIA: CONCEPTO, VARIEDADES Y "EL MOMENTO".
- MICROBIOLOGIA, ENFERMEDADES Y DEFECTOS ORGANOLÉPTICOS.
- VINIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DEL VINO.
- BODEGAS DE GUARDA.
- VINOS JÓVENES, MACERACIÓN CARBÓNICA Y VINOS CON CRIANZA
- EL COUPAGE, LA BARRICA, LA TINAJA, LA BOTELLA Y EL CORCHO.
- VINOS ESPUMOSOS
- VINOS DULCES NATURALES, VINOS NATURALMENTE DULCES Y GENEROSOS
- DERIVADOS POR DESTILACIÓN DEL VINO.
- VINOS SIN Y DE BAJA GRADUACIÓN.

* CATA PRÁCTICA DE VINOS DE ANDALUCÍA

** ALMUERZO – MENÚ MARIDADO

MODULO 3: SALUD Y NUTRICIÓN. MARCO NORMATIVO.

- CONCEPTOS BÁSICOS.
- DIETA Y HÁBITOS ALIMENTARIOS MEDITERRÁNEOS.
- EL VINO Y LA SALUD.
- LEGISLACIÓN NACIONAL E INTRODUCCION A COMUNITARIA.

* CATA PRÁCTICA VINO CLM

** ALMUERZO- MENÚ MARIDADO

MÓDULO 4: LA CATA: FACTORES, TIPOS Y FASES.

- GENERALIDADES Y FISIOLÓGIA DE LA CATA. (REGLAS DE APLICACIÓN)
- EVALUACIÓN Y FICHAS DE LA CATA.
- DIFERENTES TIPOS DE CATA Y VOCABULARIO.
- PRÁCTICAS Y FASES DE LA CATA (VISTA, OLFATO, GUSTO Y RETRONASAL).
- QUE INFLUYE EN EL CATADOR.
- CATA A CIEGAS.
- OTRAS CATA

* CATA PRÁCTICA D.O. RIBERA DEL DUERO

** ALMUERZO- MENÚ MARIDADO

MÓDULO 5: VINOS DE ESPAÑA Y SU TERROIR.

- EL SECTOR VITIVINÍCOLA (INTRODUCCIÓN)
- LAS D.O.
- ÁREAS VITÍCOLAS POR REGIONES.
- VINOS DE LICOR, ESPUMOSOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS.
- PRODUCTOS AGRARIOS: D.O., V.P., V.C., I.G.P.
- EL ACEITE DE OLIVA Y SU MUNDO.

* CATA PRÁCTICA VINO D.O.Ca. LA RIOJA

* CATA PRACTICA ACEITE A.O.V.E.

** ALMUERZO- MENÚ MARIDADO

MÓDULO 6: EL VINO EN "EL RESTAURANTE".

- LA FIGURA DEL SUMILLER.
- ARMONÍAS CON LOS ALIMENTOS.
- ELABORACIÓN DE CARTA DE VINO
- EL SERVICIO DE VINOS EN SALA
- VOCABULARIO, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS EN EL SERVICIO DEL VINO

* CATA PRÁCTICA VINO 3 ZONAS

* CATA PRÁCTICA LEVANTE

** ALMUERZO- MENÚ MARIDADO

MÓDULO 7: CONOCIMIENTOS DEL SUMILLER Y OTROS PRODUCTOS GASTRONÓMICOS

- CONOCIMIENTOS BÁSICOS.
- APLICACIONES DE LOS CONOCIMIENTOS.
- AMPLIACIÓN DE LOS CAMPOS DE TRABAJO O I+D.
- ASESORAMIENTOS DEL SUMILLER EN DIFERENTES PARCELAS.
- OTROS CAMPOS: LECHE, ACEITE, AGUAS, PUROS, CERVEZAS...
- LA LECHE:
 - CLASES.
 - ELABORACIÓN.
 - CONSERVACIÓN.
 - SERVICIO AL CLIENTE.

* CATA PRÁCTICA VINO GALICIA

* CATA PRÁCTICA LECHE

** ALMUERZO- MENÚ MARIDADO

MÓDULOS 8: ATENCIÓN AL CLIENTE: "LA COMUNICACIÓN" - EL MUNDO DE LAS CERVEZAS

- LA PERSONA COMO PROFESIONAL.
- EL VINO Y CÓMO COMUNICAR.
- EMPATIZAR CON EL CLIENTE FINAL.
- MASTERCLASS DE CERVEZA:
 - CLASES.
 - ELABORACIÓN.
 - CONSERVACIÓN.
 - SERVICIO AL CLIENTE.

* CATA PRÁCTICA CERVEZA

* CATA PRÁCTICA VINO CATALUÑA

** ALMUERZO – MENÚ MARIDADO

MÓDULO 9: AGUAS - DESTILADOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS

- LAS AGUAS: LA COMPLEJIDAD DEL AGUA.

- DESTILADOS Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS.
- SUBPRODUCTOS DE CONSUMO DERIVADOS DEL VINO.
- SUBPRODUCTOS DE CONSUMO DERIVADOS DEL ORUJO.

* CATA PRÁCTICA AGUA

* CATA PRÁCTICA VINOS ANDALUCÍA

* CATA PRÁCTICA DESTILADOS

** ALMUERZO – MENÚ MARIDADO

MÓDULO 10: LA BODEGA.

- GESTION:
 - CONTROL SOBRE COMPRAS.
 - CONTROL SOBRE COSTES.
 - CONTROL SOBRE SALIDAS.
- CONSERVACIÓN:
 - FORMA Y MEDIOS.
 - BOTELLA, CORCHO Y CAPSULA.
 - LUGAR DE GUARDA.

* CATA PRÁCTICA VINO CUENCA

** ALMUERZO – MENÚ MARIDA

PROGRAMA INTERNACIONAL 2/2 (2020)

MÓDULO 1: INICIACION A LOS VINOS INTERNACIONALES.

- LEGISLACIÓN COMUNITARIA E INTERNACIONAL.
- METODOLOGÍA DE CATA
- VINOS DEL VIEJO Y NUEVO MUNDO.
- OTROS PRODUCTOS INTERNACIONALES.

* CATA PRÁCTICA VINO BLANCO Y TINTO EUROPEOS

** ALMUERZO-MENÚ MARIDADO

MÓDULO 2: VINOS DE FRANCIA I

- ZONA, SISTEMA DE CRUS, TIPOS Y ELABORACIÓN:
 - BURDEOS.
 - BORGOÑA.
 - OTRAS ZONAS VITIVINÍCOLAS. COGNAC.

* CATA PRÁCTICA VINOS DE ESTA ZONA

** ALMUERZO – MENÚ MARIDADO

MÓDULO 3: VINOS DE FRANCIA II

- ZONA, TIPOS Y ELABORACIÓN:
 - CHAMPAGNE
 - RÓDANO
 - ALSACIA

* CATA PRÁCTICA VINOS DE ESTA ZONA VITIVINÍCOLA

** ALMUERZO – MENÚ MARIDADO

MÓDULO 4: VINOS DE ITALIA.

- GEOGRAFÍA, TIPOLOGÍA Y ELABORACIÓN:
 - PIEMONTE: TRATAMIENTO ESPECIAL VINOS DE BAROLO Y BARBARESCO.
 - TOSCANA: TRATAMIENTO ESPECIAL DE VINOS DE BRUNELLO DI MONTALCINO, CHIANTI, VINO NOBILE DE MONTE PULCIANO Y SUPERTOSCANO.
 - VENETO: TRATAMIENTO ESPECIAL DE VINOS DE AMARONE DELLA VALPOLICELLA.
 - ESPUMOSOS: TRATAMIENTO ESPECIAL DE VINOS DE FRANCIACORTA, PROSECCO, TRENTO, ASTI Y LAMBRUSCO.

* CATA PRÁCTICA VINOS DE ESTA ZONA VITIVINÍCOLA

** ALMUERZO – MENÚ MARIDADO

MÓDULO 5: VINOS DE PORTUGAL. ACEITES PAÍSES MEDITERRÁNEOS.

- GEOGRAFÍA Y VITICULTURA DE PORTUGAL:
 - OPORTO: CLASIFICACIÓN DE VIÑEDOS, ELABORACIÓN Y TIPOLOGÍA.
 - MADEIRA: ELABORACIÓN Y TIPOLOGÍA.
- ACEITES DE PORTUGAL, ITALIA Y GRECIA.

* CATA PRÁCTICA VINOS DE ESTA ZONA VITIVINÍCOLA

* CATA PRÁCTICA ACEITES

** ALMUERZO – MENÚ MARIDADO

MÓDULO 6: VINOS BLANCOS DE EUROPA, DULCES Y SECOS.

- GEOGRAFÍA, ELABORACIÓN Y TIPOLOGÍA:
 - NORTE DE EUROPA: ALEMANIA, AUSTRIA, SUIZA Y PAÍSES BENELUX
 - SUR DE EUROPA: PAÍSES MEDITERRÁNEOS Y OTROS

* CATA PRÁCTICA VINOS BLANCOS DE EUROPA

** ALMUERZO- MENÚ MARIDADO

MÓDULO 7: VINOS TINTOS DE EUROPA.

- GEOGRAFÍA, ELABORACIÓN Y TIPOLOGÍA:
 - NORTE DE EUROPA: ALEMANIA, AUSTRIA, SUIZA Y PAÍSES BENELUX
 - SUR DE EUROPA: PAÍSES MEDITERRÁNEOS Y OTROS

* CATA PRÁCTICA VINOS DE ESTA ZONA VITIVINÍCOLA

** ALMUERZO- MENÚ MARIDADO

MÓDULO 8: CERVEZAS DE EUROPA. CAFÉS DEL MUNDO.

- MASTERCLASS DE CERVEZAS DE EUROPA.
 - CLASES.
 - ELABORACIÓN.
 - CONSERVACIÓN.
 - SERVICIO AL CLIENTE.
- MASTERCLASS DE CAFÉS DEL MUNDO.
 - ZONAS.
 - VARIETADES.
 - TRATAMIENTO.
 - SERVICIOS Y APLICACIONES.

* CATA PRÁCTICA CERVEZAS

* CATA PRÁCTICA CAFÉS

** ALMUERZO- MENÚ MARIDADO

MÓDULO 9: VINOS DEL MUNDO. AGUAS DEL MUNDO.

- VINOS DEL MUNDO:
 - AMÉRICA DEL NORTE
 - AMÉRICA CENTRO Y SUR
 - MAR NEGRO
 - NUEVA ZELANDA
 - AUSTRALIA
 - SUDÁFRICA, INDIA, CHINA Y JAPÓN

● AGUAS DEL MUNDO:

- ZONAS
- CLASES
- TRATAMIENTO
- EMBOTELLADO
- SERVICIO AL CLIENTE

* CATA PRÁCTICA VINOS DE ESTAS ZONAS VITIVINÍCOLAS

* CATA PRÁCTICA AGUAS (AULA DE AGUAS)

** ALMUERZO – MENÚ MARIDADO



MÓDULO 10: DESTILADOS Y OTRAS BEBIDAS INTERNACIONALES -

CAVA DE PUROS

- VODKA.
- RON.
- GINEBRA.
- WHISKY.

- SAKES.
- TEQUILA

- CLASES DE PUROS
- MARIDAJE DE PUROS Y DESTILADOS

* CATA PRÁCTICA DESTILADOS

** ALMUERZO – MENÚ MARIDADO CON ARMONÍA DE VINOS