

A close-up photograph of a hand pouring red wine from a bottle into a glass. The background is blurred, showing another person's hand holding a glass. A semi-transparent red rectangle is overlaid on the left side of the image, containing the text.

CURSO PROFESIONAL SOMMELIER / CATA DE VINOS



¿POR QUÉ CEIFOR ESTUDIOS?

Somos una empresa dedicada a la enseñanza, con una amplia experiencia en el área de la formación y el aprendizaje continuo, que también elabora material didáctico propio. Ofrecemos programas formativos de alta calidad que permiten un óptimo desarrollo académico del alumno.

Nuestro espectro de actuación abarca idiomas, formación para el empleo, formación para el desarrollo, apoyo al estudio y preparación para oposiciones estatales, autonómicas y locales. Además, preparamos contenidos educativos para empresas, tanto en papel como en formato interactivo. Nuestro sistema e-Learning, basado en las últimas tecnologías, te permitirá aprender sin desplazarte de casa y con gran flexibilidad horaria para que seas tú quien decida en qué momento del día estudiar. Prestamos seguimiento personalizado a cada alumno, de manera que siempre tendrás a disposición un tutor que evaluará tus progresos y te asesorará si deseas profundizar en los contenidos. Todo ello garantizará que adquieras una experiencia de aprendizaje única.

Nuestro equipo humano está compuesto por especialistas que te guiarán en tu formación teórica y práctica, personal informático que trabaja para adaptarse a las últimas tecnologías del mundo de la enseñanza, profesores que guiarán tu aprendizaje en tu día a día y pedagogos que te orientarán hacia tu futuro.



CURSO EXPERTO

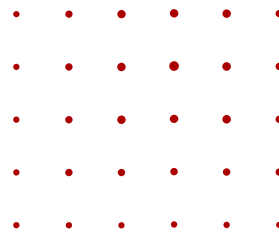
Este Curso Profesional de Sommelier Profesional le prepara para conocer el vino a través de su cata y del análisis sensorial y así poder ofrecerle al cliente el más recomendado para la ocasión. Además le prepara para saber cuáles son las mejores relaciones entre el vino y el plato. Este curso le capacita para poder ejercer como Sommelier Profesional en el mundo de la Hostelería.

¿A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDO?

El presente Curso de Sommelier Profesional está dirigido a profesionales del sector interesados en ampliar y perfeccionar conocimientos de esta área, así como a cualquier persona que tenga curiosidad en aprender esta profesión.

¿CUÁLES SON LOS REQUISITOS?

Cualquier persona mayor de edad interesada en adquirir los conocimientos presentados puede realizar este curso.



NUESTRA METODOLOGÍA



Online

Podrás estudiar desde cualquier lugar del mundo



Formación

E-learning se realiza con las últimas tecnologías.



Acompañado

Contarás con tus tutores todos los días de la semana



Práctico

Evaluación continua al finalizar cada asignatura



Didáctico

Se actualizan constantemente para una mejor experiencia



Flexible

Estudia a tu ritmo con programas formativos de alta calidad.

OBJETIVOS

- Conocer las funciones y características principales que debe tener un Sommelier Profesional.
- Conocer los diferentes tipos de vinos que se pueden encontrar en el mercado.
- Reconocer las características, defectos y virtudes del vino.
- Saber recomendar para cada tipo de comida, comensal, etc. el tipo de vino adecuado.





NUESTRO TEMARIO SOMMELIER / CATA DE VINOS

- 1** ELABORACIÓN DEL VINO EN HOSTELERÍA.
- 2** EL SERVICIO DE VINOS.
- 3** LA CATA DE VINOS.
- 4** APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS
- 5** CARTAS DE VINOS.
- 6** EL MARIDAJE.
 - Al finalizar las asignaturas el alumno deberá realizar un trabajo de fin de curso que engloba todos los conocimientos adquiridos a lo largo del curso.



¿QUIERES SABER MÁS
DE NOSOTROS?

PARA MÁS
INFORMACIÓN



informacion@ceiforestudios.com



918 277 096 / +34 653 290216

SIGUENOS EN
NUESTRAS REDES



@Ceifor_Estudios



@ceiforestudios



@ceiforestudios



@CeiforEstudios

 **CEIFOR**
estudios®

WWW.CEIFORESTUDIOS.COM

