

Diplomado en sommelier y vitivinicultura



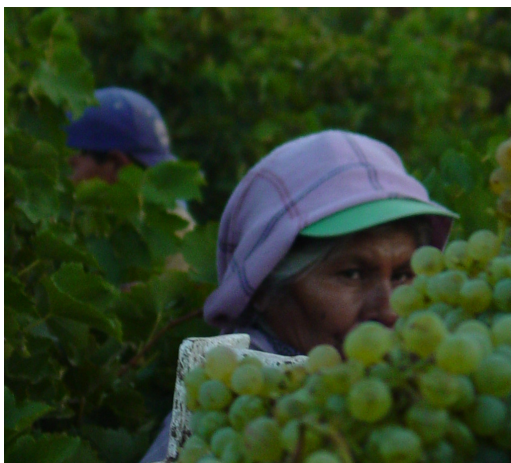
CULINARY ART SCHOOL

El mundo del vino goza de un momento valioso en los ámbitos profesionales relacionados con el mismo, por lo que cada vez más se requiere de especialistas en su compra, venta, valoración, tratamiento y servicio personificados en la figura del Sommelier, quien ya no sólo se segmenta a la industria restaurantera.

¿POR QUÉ ESTUDIAR EL DIPLOMADO EN SOMMELIER Y VITIVINICULTURA?

El Diplomado de Sommelier y Vitivinicultura está enfocado a este carácter multidisciplinario y tiene por objetivo desarrollar las habilidades que te llevarán a apreciar y disfrutar el vino con todos los sentidos, conociendo su origen, proceso y guarda; contenidos propios de la función del Sommelier. Partiendo de la metodología, lenguaje de cata, armonía con alimentos y servicio; pasando por la ruta del vino a fin de lograr una formación enológica integral que te brindará las herramientas necesarias orientados al desempeño profesional de la hospitalidad, restaurantes, encargado de bodega/vinícola, tiendas de vino, departamentos de comercio y distribución de vinos.

"QUIEN SABE DEGUSTAR NO BEBE JAMÁS EL VINO, SINO QUE DEGUSTA
SECRETOS."
Salvador Dali





REQUISITO DE INSCRIPCIÓN

- Llenar la ficha de inscripción
- Presentar documentación necesaria
- Cubrir gastos relacionados



Inicio: 19 de septiembre

HORARIOS

Sesión Semanal:

Martes : 6.30pm - 10.30 pm

Clase Mensual de Vitivinicultura:

Domingo: 10am - 12pm

Sujetos a cambio con previo aviso

*

MODALIDAD

El Diplomado de Sommelier y Vitivinicultura consta de doce meses distribuidos en 3 módulos cuatrimestrales impartidas en sesiones presenciales teórico - prácticas. Además del desarrollo de actividades que complementan y reafirman los temas vistos cada semana.

PROGRAMA

Módulo 1

(56 hrs)

Metodología de la Cata

El manejo correcto y completo de la cata permiten la evaluación de la calidad del vino y con ello la compra adecuada para su establecimiento, diálogo con clientes conocedores y el análisis sensorial que permitirá adecuar los aspectos armónicos con los alimentos.

Conocimiento Enológico

Un Sommelier profesional debe conocer los métodos dedicados a la elaboración de vinos, comprender los procesos que dan lugar a cualquier tipo de vino y estar capacitado para interpretar los grados de explicaciones técnicas dentro del ámbito de una bodega.

Funciones del Sommelier

Sus funciones involucran los aspectos prácticos dentro del desempeño de un Sommelier, por ejemplo, conocimientos de servicio del vino, conceptos técnicos e industriales relacionados con elementos con los que se trabaja (corchos, botellas, bodega de guarda; etc.) y armonización con los alimentos.

PROGRAMA

Módulo 2

(56 hrs)

Viejo Mundo

Durante este curso nos enfocamos al conocimiento de variedades emblemáticas de cada región, leyes y reglamentos, zona geográfica, lectura correcta de etiquetas y conocimiento tipológico así como enológico de las zonas vitivinícolas europeas más importantes del mundo:

- * Francia
- * Italia
- * España
- * Alemania
- * Portugal
- * Hungría
- * Austria
- * Grecia

Te, Tisanas y Aguas

El conocimiento integral de un Sommelier debe incluir bebidas de cualquier tipo, incluyendo las no alcohólicas, como es el caso del té, las tisanas y las aguas. Se analizará el lugar de origen, tipologías y procesos de elaboración de cada una de estas bebidas.

PROGRAMA

Módulo 3

(56 hrs)

Nuevo Mundo

Actualmente se habla de una clara distinción entre vinos del viejo y nuevo mundo.

Además de la ubicación geográfica también destaca los distintos métodos de elaboración de vino. Por lo que el término nuevo mundo vitivinícola se refiere a los países fuera de Europa que son productores de vino.

Durante este módulo se dará dirección al conocimiento tipológico, enológico y de geográfico de estas regiones. Con un enfoque importante en México y nuestra región vitivinícola de Baja California, entendiendo su terroir, historia y productores importantes.

- México
- Baja California
- Norteamérica
- Chile
- Argentina
- Uruguay
- Brasil
- Sudáfrica
- Australia
- Nueva Zelanda

MIXOLOGIA - CERVEZA - CAFE

Un Sommelier debe ser capaz de recomendar bebidas que no necesariamente provienen de la uva. Por lo que el conocimiento de destilados, cerveza y café, también es importante puesto que servirá para ofrecer al consumidor un mejor servicio.

Algunos de nuestros docentes

- Jorge Gómez
- Ana Laura Martínez
- Claudia Horta
- Dr. Juan Antonio Ramírez
- Marco Antonio Amador
- Dr Valente García
- Javier Albarrán
- Sergio Michel





DOCUMENTACIÓN

- FICHA DE INSCRIPCIÓN
- COPIA DE ACTA DE NACIMIENTO
- COPIA DE IDENTIFICACIÓN OFICIAL
- COPIA DE COMPROBANTE DE DOMICILIO (no mayor a 3 meses)
- COMPROBANTE DE PAGO CORRESPONDIENTE
- CARTA MOTIVOS: escrito donde se mencionen las razones por las que deseas ingresar al Diplomado de Sommelier y Vitivinicultura





Requisitos para obtención de diploma

80% Asistencia por módulo
Evaluación de Vitivinicultura
Evaluación escrita y práctica
40 Horas de servicio



INVERSIÓN

Inversión - 500 USD

Mensualidad - 350 USD cada mes durante 12 meses

7% de descuento por pago anticipado anual.

Fondo de becas previa autorización, a través de Fundación Amigos de Culinary A.C.

INCLUYE

- Vinos e insumos
- Bocadillos
- Clase Presencial
- Libro de Consulta: Wine Folly
- Material de Apoyo



SEDE

CULINARY ART SCHOOL

Paseo del Río 7126, 3era Etapa Zona Río, Tijuana, B.C. 22226, México
+52 622 90 34 / 6 21 00 83



CONTACTO

Coordinación de Extensión
Académica: Ana Laura Martínez

Coordinación de Escuela de
Vinos: Romina Mendoza
diplomadosommelier@culinaryart
school.edu.mx



Culinary
Art
School®