

## CURSO DE SUMILLER

**Ciudad Real, lunes, del 25 de abril al 11 de julio de 2016**  
**Cámara de Comercio e Industria, 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 horas**

Cada día más, los distintos establecimientos hosteleros (bares, restaurantes, hoteles, etc.), cuentan en su equipo con la figura del sumiller, lo que implica un valor añadido al servicio ofrecido.

La Cámara de Comercio, Industria y Servicios, con el objetivo de impulsar la hostelería y el turismo de nuestro entorno, organiza este Curso, coordinado por **CPC Cooking Ideas**, cofinanciado por la **Diputación Provincial y Ayuntamiento de Ciudad Real a través del Instituto Municipal de Promoción Económica, Formación y Empleo (IMPEFE)**, con la colaboración de la **Asociación Provincial de Hostelería, la Asociación de Sumilleres de Castilla-La Mancha**, y el **Hotel Guadiana**, en el que se pretende formar en el mundo del vino a empleados de restauración, hostelería, tiendas especializadas y, en general, a toda aquella persona interesada en aumentar su conocimiento en todo lo relacionado con el mundo del vino, y que quieran llegar a ser sumilleres de gran profesionalidad que puedan sugerir, recomendar, guiar e informar sobre el mejor vino.

### Dirigido a

Empleados de restauración, hostelería, maîtres, jefes de sala, camareros, distribuidores y técnicos de ventas de vinos, bebidas, técnicos en turismo y enoturismo, tiendas especializadas y, en general a todas aquellas personas interesadas en el vino y la gastronomía.

### Programa

Duración: **80 horas presenciales**

#### 1. Aproximación al Vino (4 horas)

Introducción al complejo mundo del vino enmarcado en un contexto de variables culturales, económicas y sociales.

#### 2. Viticultura y Enología básica (8 horas)

Conocimientos relacionados con la vid, los diferentes tipos de vino, su composición y procesos de elaboración: de la vendimia al embotellado.

#### 3. Vino, Consumo Responsable, Nutrición y Salud (4 horas)

Conceptos generales de nutrición y alimentación, recomendaciones y usos del vino en la gastronomía, en una dieta saludable. Factores que afectan al consumo de vino y otras bebidas alcohólicas en España.

#### 4. Gestión del Vino en hostelería

Conocimientos orientados a gestionar todos los ámbitos del vino en el contexto de la hostelería. Diseñar la oferta, desarrollar técnicas de venta y adquirir conocimientos de comunicación.

#### © Legislación básica: la etiqueta del vino (4 horas)

- Evaluar los diferentes parámetros de la legislación en España y Unión Europea.

Colaboran:

- El etiquetado de los vinos en la Unión Europea: menciones obligatorias y facultativas.

© **Elaboración de la Carta de Vinos (4 horas)**

- Diseñar, crear y gestionar la oferta de bebidas de un establecimiento de restauración o de venta de vinos, atendiendo a las características del establecimiento.

© **Gestión de la bodega, compras y proveedores (8 horas)**

- La lista de vinos: elaboración, compra de vinos y su precio final.
- La bodega: conservación de los vinos en el restaurante, la bodega del día y el libro de bodega.

© **Servicio del Vino (4 horas)**

- Presentación, descorche, decantación y servicio del vino. Conservación. Técnicas clásicas y nuevas tendencias de maridaje.

© **Comunicación y atención al cliente (8 horas)**

- La comunicación personal: comunicación no verbal y principios de comunicación. La comunicación profesional aplicada al servicio del vino, comunicación verbal: escucha activa, persuasión y cortesía verbal.

## 5. Análisis Sensorial y Cata:

Tipología, objetivos, metodología y vocabulario. Análisis visual, olfativo y gustativo de vinos. Desarrollo de las habilidades sensoriales para la correcta cata de vinos.

© **Vinos de España (24 horas)**

- Zonas de producción, características, legislación y tipicidad de vinos nacionales.
- Cata de vinos representativos de algunas de las Denominaciones de Origen en España.

© **Introducción a los Vinos del Mundo (8 horas)**

- América: California, Canadá, Chile, Argentina. África: Sudáfrica. Oceanía: Australia, Nueva Zelanda. Europa: Alemania, Austria, Bulgaria, Francia, Italia, Portugal.

© **Vino y Gastronomía: armonías (4 horas)**

- Maridaje y armonía: comer y beber. Sensaciones dominantes de un plato y el tipo de vino. Tipos de vino y platos.

## 6. PROFESORADO

Colaboran:

Formado por prestigiosos profesionales del sector del vino y de la sumillería, desde la Asociación de Sumilleres de Ciudad Real a los sumilleres de grandes restaurantes pasando por expertos en cada materia.

## 7. VISITA A BODEGA

Como colofón a la formación se visitará una de las grandes bodegas de la región de la mano del enólogo de la bodega.

## Más información e inscripciones

---

La cuota de inscripción en el Curso es:

- Pago al contado: 600 €
- Pago en tres cuotas:
  - Pago inicial: 250 €
  - 2 cuotas, en los meses de mayo y junio, de 200 € cada una.

*Nota: la inscripción al curso, independientemente de la opción de pago elegida, conlleva el pago de la totalidad de la cuota de inscripción del mismo.*

### [CONVOCATORIA, CALENDARIO Y FICHA DE INSCRIPCIÓN](#)

En página web [www.camaracr.org](http://www.camaracr.org)

Cámara de Comercio e Industria de Ciudad Real, Área de Desarrollo Empresarial

Juana Fernández-Luengo; Teléfono: 926 27 44 44; Fax: 926 25 56 81

[formacion@camaracr.org](mailto:formacion@camaracr.org)

Colaboran: