

Curso de Sumiller (Nivel Iniciación)

Cámara de Comercio, todos los lunes del 24 de septiembre al 26 de noviembre de 2018

De 09:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00 horas (80 horas)

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

La Cámara de Comercio organiza este curso de iniciación a la Sumillería, en su 2ª edición, con el objetivo de proporcionar a los profesionales que trabajan en el ámbito de la hostelería la formación necesaria para ampliar sus conocimientos sobre el vino, de forma que puedan aconsejar de la mejor forma posible al cliente, servir el vino adecuadamente, gestionar correctamente la bodega y, en definitiva, aumentar el nivel de calidad de la experiencia de beber vino. Asimismo, se les capacita para el acceso a niveles superiores de formación

Este Curso de Sumiller se enmarca dentro del **Programa Impulsa Turismo** y está financiado por la **Diputación Provincial** de Ciudad Real y el **Ayuntamiento** a través de **Saborea Ciudad Real**. Tiene como objetivo final impulsar la hostelería y el turismo de la provincia fomentando la capacitación de sus profesionales, la innovación y el emprendimiento.

Este curso estará coordinado por **CPC Cooking Ideas** y cuenta con la colaboración de la Asociación Provincial de Hostelería y la Asociación de Sumilleres de Castilla-La Mancha.

Dirigido a

Empleados de restauración, hostelería, maîtres, jefes de sala, camareros, distribuidores, técnicos de ventas de vinos y bebidas, técnicos en turismo y enoturismo, tiendas especializadas y, en general a todas aquellas personas interesadas en aumentar su conocimiento con 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.

Programa

Duración: **80 horas presenciales**

Módulo I Análisis Sensorial y cata:

1. Vino:

- Introducción al complejo mundo del vino enmarcado en un contexto de variables culturales, económicas y sociales. (4 horas).

Colaboran:



Sumilleres de
Castilla-La Mancha
y amigos del vino

- Conocimientos relacionados con la vid, los diferentes tipos de vino, su composición y procesos de elaboración: de la vendimia al embotellado. (8 horas).
- La degustación del vino: Tipología y métodos, vocabulario de cata. Análisis visual, olfativo y gustativo de los vinos. Adjetivos Los defectos y alteraciones más comunes del vino. Vinos de España: zonas de producción, características, legislación y tipicidad de vinos nacionales. Cata de vinos representativos de algunas Denominaciones de Origen en España. Introducción a los vinos del mundo. (24 horas).

2. Café:

- Introducción al café: ¿Qué es el café y cuál es su origen? Especies botánicas y variedades. Países productores, sabores y singularidades: Etiopía, Sudán, Kenia, Burundi, Ruanda, Vietnam, Brasil, Centro América, México, Colombia. Variedades de café, lugares de procedencia. Procesado del café. Tueste. Variables para la preparación de un buen café. Tipos de elaboración de café. Cata de sabores y aromas básicos. (4 horas).

3. Destilados

- Alcohol: materias primas, sistemas de destilación, tipos de alcohol. La cata técnica y los diferentes tipos de copa.
- Cata. Destilados de uva: brandy, Cognac, Armagnac y Pisco. Destilados de residuos de uva: orujo, grappa y marc. (4 horas).

Módulo II Gestión de restaurante y bodega (8 horas).

Restaurante:

1. Costes y aplicaciones en la restauración. Conceptos económicos. Definiciones.
2. Herramientas de Análisis de datos y resultados. Estudio de platos.
3. Cálculos fundamentales y básicos de gestión: escandallos, proveedores almacén y stock.

Bodega:

4. Contabilidad y control de la gestión.
5. Aspectos prácticos: organización y almacenamiento.

Módulo III Inglés básico en hostelería (4 horas).

Módulo IV Servicio en sala (12 horas):

1. La comanda: concepto, tipos, características, función y circuito.
2. Procedimiento para la toma de la comanda estándar e informatizada
3. Tipos de servicio en la restauración
4. Marcado de mesa: cubiertos apropiados para cada alimento
5. Normas generales, técnicas y procesos para el servicio de alimentos y bebidas en mesa

Colaboran:

6. Normas generales para el desbarasado de mesas
7. Gestión de equipos: reparto de responsabilidades. Técnicas de liderazgo.
8. Preparación y servicio de bebidas: procesos de servicio en barra y mesa.
9. Servicio del vino: presentación, descorche, decantación y servicio del vino. Conservación. Menaje y utensilios básicos para el servicio.

Módulo V Atención al cliente (8 horas):

1. La atención y el servicio: reserva, recepción, carta y comanda.
2. La importancia de la apariencia personal
3. Importancia de la percepción del cliente
4. Finalidad de la calidad del servicio
5. La fidelización del cliente
6. Perfiles psicológicos de los clientes
7. Objeciones durante el proceso de atención
8. Reclamaciones y resoluciones

Módulo VI Legislación (4 horas):

1. Seguridad, higiene y medioambiente: Prevención de Riesgos Laborales. Protección de Medioambiente. Seguridad alimentaria y autocontrol.
2. Etiquetado de productos agroalimentarios. Normativa vigente en UE. Alérgenos e intolerancias.

Profesorado

El curso estará coordinado por [CPC Cooking Ideas](#), y contará con un amplio elenco de profesionales de primer nivel en cada uno de los módulos.

Más información

La cuota de inscripción en el curso está subvencionada por la Diputación Provincial de Ciudad Real en el marco del Programa Impulsa Turismo.

Precio final subvencionado:

- **Pago al contado: 600 €**
- **Pago en tres cuotas: 650 €**
 - Pago inicial: 250 €
 - 2 Cuotas en los meses de octubre y noviembre, de 200 € cada una.

(Precio real del curso sin subvención: **1.500 €**)

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.

Colaboran:



**Sumilleres de
Castilla-La Mancha
y amigos del vino**

[CONVOCATORIA Y FICHA DE INSCRIPCIÓN](#)

En página web www.camaracr.org

Área de Formación - Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Ciudad Real

Juana Fernández-Luengo

Teléfono: 926 27 44 44

Fax: 926 25 56 81

formacion@camaracr.org

Colaboran:



**Sumilleres de
Castilla-La Mancha
y amigos del vino**