

## Curso de Sumiller (Nivel Avanzado)

Cámara de Comercio, del 29 de abril al 24 de junio

Lunes, en horario de 09:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00 horas (56 horas)

En cualquier establecimiento hostelero contar con buenos sumilleres que sepan transmitir la pasión por el vino es fundamental. De hecho, los negocios que apuestan por esta figura aportan a sus clientes un valor añadido al servicio que puede terminar siendo determinante para fidelizarlo y para conseguir nuevos visitantes.

Con el objetivo de potenciar el sector turístico y para mejorar la formación y la competitividad de sus profesionales, la Cámara de Comercio organiza un año más su Curso de Sumiller. Este curso se enmarca dentro del **Programa Impulsa Turismo**, cofinanciado por la **Diputación Provincial**, con la colaboración de la **Asociación Provincial de Hostelería** y la **Asociación de Sumilleres de Castilla-La Mancha**.

Tras la finalización del mismo, el alumno que lo desee podrá realizar el prestigioso **Curso WSET, Nivel 2**, que tendrá lugar el próximo mes de septiembre de la mano de **The Wine Studio**. En él se estudiarán los factores que explican el estilo, calidad y precio de los vinos de todo el mundo. Los participantes en esta formación contarán con una subvención de más del 50% en el importe de su matrícula y tasas de examen. Además, los alumnos que hayan participado en alguna de las anteriores ediciones del Curso de Sumiller de la Cámara de Comercio tendrán un descuento adicional del 10%.

### 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: **56 horas presenciales**

#### 1. Viticultura y enología avanzada: 20 horas

- El perfil del vino y el terruño (4 horas)
- Enología superior (4 horas)
- Vinificaciones especiales, espumosos (4 horas)
- Pequeñas D.O.s (4 horas)

#### 2. Destilados: 8 horas

Colaboran:



Sumilleres de  
Castilla-La Mancha  
y amigos del vino

3. Cervezas: 4 horas
4. Despensa española: 12 horas
  - Ibéricos y chacinas
  - Aceite de oliva
  - Quesos
  - Pan
5. Café, té y chocolate: 4 horas
6. Inglés avanzado en la restauración: 8 horas

#### 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: 500 €** (Precio real del curso sin subvención: **1.100 €**)

**El pago se podrá realizar en un solo pago por la cantidad total, o en dos pagos de 250 € cada uno, uno al formalizar su inscripción, y otro en el mes de mayo.**

**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 Y FICHA DE INSCRIPCIÓN](#)

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

Colaboran:



Sumilleres de  
Castilla-La Mancha  
y amigos del vino