

Diploma de Sommelier

Forma't professionalment en el món del vi, amb les competències adequades al perfil demandat actualment, amb un pla d' estudis que compta amb un elenc de professors de categoria, experts en cada àrea.

DURACIÓ

2 anys /400 hores (finals setembre-juny)

HORARI

1r: Dimecres i Dijous de 17h a 20h

2n: Dilluns i Dimarts de 17h a 20h

TITULACIÓ

- Diploma de Sommelier

Titulació pròpia d' ESHOB i amb extensió universitària per la Universitat Abat Oliba CEU. Compta amb el reconeixement de l' ACS (Associació Catalana de Sommeliers), la UAES (Unió d' Associacions Espanyoles de Sumillers) i l'ASI (Associació de Sumillers Internacional).

PLA D'ESTUDIS

Primer Curs

Història del vi

Viticultura

Enologia

Fisiologia del gust

Anàlisi sensorial

Tecnologia de servei: funcions del sommelier, servei de vins i decantació

Tipologia de copes

Geografia vinícola nacional: les D.O

Legislació nacional

Vins especials: espumosos, dolços, etc

Cerveses i sidres

Suro i barriques

Gastronomia i maridatge

Producte: pernil

Producte: te, cafè, infusions

Olis i vinagres

Vi i salut

Segon Curs

Geografia vinícola internacional

Legislació internacional

Vermut i aperitius

Begudes fermentades i sake

Destil·lats i licors

Maridatge gastronòmic

Producte: puros

Producte: tòfona, foie, formatge

Aigües

Creació de carta de vins

Gestió de cellers i caves

Distribució

Exportació

Màrqueting del vi

Venda en botiga

Principis de cocteleria