

Diploma Sommelier

Joviat H
Escola d'Hoteleria



Títol propi amb reconeixement
ACADÈMIC Universitari

2 cursos acadèmics

408 h (204 h cada curs)

Inici: mes de setembre

Sommelier 1r curs: dilluns i dimarts de 17 a 20 h

Sommelier 2n curs: dilluns i dimecres de 17.30 a 20.30 h

Impartit per:

Especialistes de cada matèria

Coordinat per:

Josep Pelegrin, millor sommelier d'Espanya 2016

Preu: 2.500 € cada curs

Amb el reconeixement acadèmic de:

UMANRESA
UNIVERSITAT DE VIC
UNIVERSITAT CENTRAL
DE CATALUNYA



Reconegut per:



Objectiu

El vi està de moda i el client cada vegada és més exigent. Amb aquesta formació obtindràs uns coneixements més tècnics i específics de tot el relacionat amb el món del vi i des d'una visió global d'aquest producte, en tots els aspectes: partint del seu coneixement, passant per la gestió i acabant en el servei, fase més visible dels coneixements adquirits. Aconseguint la professionalització necessària per atendre els clients més exigents.

Adreçat a

- Titulats de grau mitjà o superior de Formació Professional d'Hoteleria
- Estudiants d'Hoteleria
- Professionals de sala que volen especialitzar-se
- Treballadors de restaurants
- Botigues de vins i productes gourmet
- Professionals que volen aprofundir en el món del vi i les begudes
- Persones amb coneixement del món del vi

Requisits d'accés

- Coneixements d'aquest sector
- Acreditar el títol de tècnic/a de grau mitjà o superior d'hoteleria
- Professionals de restaurants i altres establiments
- Persones interessades en general



1r curs

Durada: 204 h.

UF1: VITICULTURA

1. Història i mitologia del vi
2. Viticultura al món
3. Cicle vegetatiu de la planta
4. Tipus de sòls
5. Morfologia de la vinya (fulles, gotims, creixements...)
6. Microbiologia del raïm, maduració
7. Malalties de la vinya
8. Tractaments principals

UF2: ENOLOGIA

1. Maduració, verema i microbiologia enològica
2. La vinificació, clarificació i estabilització
3. Criança de vins
4. Embotellat
5. Sistemes i tècniques de producció diferenciada

UF3: EL TAST, INICIACIÓ

1. Anatomia i fisiologia dels sentits
2. Introducció al tast
3. Metodologia d'entrenament del gust i l'olfacte
4. Tast pràctic de vins
5. Condicionants de tast

UF4: GEOGRAFIA VINÍCOLA NACIONAL

1. DO de Catalunya
2. Resta de l'Estat

UF5: GESTIÓ I COMUNICACIÓ I

1. Tècniques de comunicació bàsiques (llenguatge, verbal, no-verbal)
2. Pla de publicitat i màrqueting especialitzat (diagnòstic, estratègia, implementació i avaluació).
3. Enoturisme
4. Mitjans de comunicació

UF6: TÈCNiques BÀSIQUES DE SERVEI

1. Operacions bàsiques de servei (glaçoneres, obrir ampolles...)
2. Dinàmiques de servei mitjançant casos pràctics
3. Les copes en el servei de vins
4. Protocol de servei bàsic

UF7: PRODUCTE GASTRONOMIC I

1. Cafè
2. Te i infusions
3. Cerveses
4. Vermuts
5. Olis
6. Vinagres
7. Formatges

2n curs

Durada: 204 h.

UF8: GESTIÓ I COMUNICACIÓ II

1. Gestió i comercialització
2. Comunicació
3. El vi i la salut

UF9: PRODUCTES GASTRONOMICS II

1. Destil·lats i licors
2. Vinificacions especials
3. Altres productes gastronòmics
4. Cocteleria

UF10: LEGISLACIÓ VITIVINÍCOLA

1. Legislació nacional
2. Legislació internacional
3. Òrgans de control i gestió vinícola

UF11: GEOGRAFIA VINÍCOLA INTERNACIONAL

1. França
2. Itàlia
3. Alemanya, Àustria i Suïssa
4. Europa de l'est
5. Resta d'Europa
6. Àfrica
7. Àsia
8. Amèrica del Nord
9. Amèrica Central i del Sud

UF12: TÈCNiques DE SERVEI

1. Tècniques de servei
2. Maridatges

UF13: ANGLÈS APLICAT

1. Introducció
2. Viticultura
3. Enologia
4. El tast

