

CURSO: SUMILLERIA Y BEBIDAS.

Curso de especialización.

PROGRAMA:

MODULO 1. SERVICIO DE VINOS (MF01048_2):90 H.

1. La figura del sumiller.
2. Viticultura.
3. Enología y vinificación.
4. Análisis sensorial y cata de vinos.
5. Servicio de vinos
6. Gestión de bodega.
7. Carta de vinos.
8. Legislación.
9. Maridajes y armonías (sesiones prácticas).
10. Visitas a bodegas.
11. Productos de alto valor gastronómico:
 - Ostras y caviar
 - Jamón y quesos.
12. Los aceites.

MODULO 2. SERVICIO DE VINOS (MF01047_2): 80 H.

1. Las cervezas.
2. Aguas.
3. Bebidas aperitivas.
4. Destilados de vino: brandy, coñac...
5. Otros destilados: tequilas, ginebras, ron...
6. Cafés, tes e infusiones.
7. Carta de bebidas.

INFORMACIÓN PRÁCTICA:

Si tienes interés en acreditar tu experiencia profesional esta formación te permitirá acreditar 170 horas del Certificado de Profesionalidad de: Servicios de Bar y Cafetería. (640 horas):

90 horas del MF0148_2: Servicio de Vinos.

80 horas del MF0147_2: Bebidas.

Además, al tratarse de una formación modular te facilita avanzar en tu itinerario de formación profesional. Así como que te otorga una cualificación homologable tanto a nivel nacional como al territorio europeo.

Requisitos de acceso: Los alumnos deberán estar en posesión como mínimo del Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o equivalente(consultar).

METODOLOGÍA

Metodología práctica y experiencial:

Sesiones de aprendizaje en las que se trabajarán los conceptos y contenidos de cada módulo del programa formativo.

Masterclass con expertos/as invitados/as de referencia del mundo del vino, y gastronomía que presentarán de primera mano su experiencia y conocimiento del sector.

Sesiones de cata en los que tendrás la oportunidad de degustar más de 400 referencias de todo el mundo.

Degustaciones, maridajes y otras actividades culinarias guiadas por profesores/as e invitados/as expertos/as que te permitirán consolidar los conocimientos adquiridos previamente.

Visitas a bodegas para conocer de primera mano experiencias clásicas e innovadoras.

DOCENCIA:



Manuela Romeralo

Tras su paso por el restaurante La Sucursal, en 2010 se convierte en Sumiller y Directora de sala en los restaurantes El Poblet (1* Michelin y 2 Soles Repsol), Vuelve Carolina (1 Sol Repsol) y Mercat Bar en Valencia, ambos propiedad del chef Quique Dacosta.

* Sumiller en Valencia.

* Campeona del Mundo de Habanos, Cuba 2006

* Premio por la Real Academia Nacional/Internacional de Gastronomía 2008/11.

* Docente de sumillería y servicio de sala desde el año 2006