

Boletín de Inscripción
Curso Superior: Sumiller Profesional.
Octava Edición.

APELLIDOS _____ NOMBRE _____

NIF _____ PUESTO _____

EMPRESA _____ CIF _____

DIRECCIÓN _____

POBLACIÓN _____ CÓDIGO POSTAL _____

TELÉFONO _____ FAX _____

CORREO ELECTRÓNICO _____

Acepto la [política de privacidad](#)

Acepto recibir información de la CAMARA OFICIAL DE COMERCIO, INDUSTRIA Y SERVICIOS DE BURGOS, en base a la LSSI, Ley 34/2002.

De conformidad con lo dispuesto en las normativas vigentes en protección de datos personales, le informamos que el responsable de estos datos es la **Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Burgos**, con CIF: Q0973001A y domicilio social en C/ San Carlos, 1 1º 09003 Burgos. La información se facilita con el fin de gestionar su participación en las actividades organizadas por dicha entidad y enviarle información. Estos datos se conservarán mientras dure el tratamiento de los mismos y no revoque su consentimiento. No habrá cesión a terceros salvo en los casos en que exista una obligación legal. Puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, portabilidad y limitación al tratamiento de sus datos personales mediante solicitud postal o a la dirección de correo electrónico info@camaraburgos.com. Para más información consulte nuestra Política de Privacidad en la página web: www.camaraburgos.es/politica-de-privacidad.

Burgos, _____
Firma:

Forma de pago:
ÚNICAMENTE SE CONSIDERARÁ FIRME LA RESERVA DE LA PLAZA UNA VEZ ABONADA LA CUOTA DE INSCRIPCIÓN. DEBERÁ HACERSE EFECTIVA LA MATRÍCULA MEDIANTE INGRESO EN CUENTA:

Ibercaja	ES60 2085 4802 71 0330482907
Caixabank	ES58 2100 0097 32 2101357756
Banco Santander	ES25 0049 6738 54 2295031037

Cámara
Burgos



Organizan:

Cámara
Burgos

Curso Superior
Sumiller Profesional



Burgos
Noviembre 2018 – Junio 2019
Comienzo el Lunes, 5 de Noviembre.

OCTAVA EDICIÓN

Con el patrocinio de



Fundación Siglo para el Turismo y las Artes de Castilla y León



DIRIGIDO A: Especialmente recomendado para los profesionales de la hostelería que deseen ampliar o completar su formación profesional (maîtres, jefes de sala, camareros), responsables de tiendas vinos, comerciales de bebidas y alimentos, profesionales afines, aficionados y toda persona en general que desee introducirse en el mundo de la sumillería.

O
B
J
E
T
I
V
O
S

- Aprender los principios básicos de viticultura y enología.
- Preferentemente, conocer la geografía vitivinícola de Castilla y León y de otras comunidades españolas.
- Descubrir los aspectos más importantes a tener en cuenta en una cata.
- Conocer en profundidad la cava o bodega a fin de gestionar su funcionamiento.
- Saber los principios básicos de un buen servicio del vino o cava.
- Conocer los diferentes vinos internacionales.
- Conocer los distintos tipos de destilados y licores.
- Aprender las principales funciones del Sumiller.
- Introducir a los/las alumnos/alumnas en las catas de otros productos como tes, cafés, cervezas...

CUADRO DE PROFESORES

El programa está dirigido por especialistas con demostrada experiencia profesional y docente, que han elaborado un material de estudio riguroso y aplicado estrictamente al Sumiller Profesional.



Horario: Lunes de 9,00 a 13,00 y 16 a 20 horas.

Duración: 250 horas. **HORAS LECTIVAS:** 216 h. **HORAS DE PROYECTO:** 34 h.

Calendario: Burgos, 5 de noviembre de 2018 al 3 de junio de 2019.

Matrícula: 1300 €uros. Incluye documentación, visitas, catas... (La Cámara de Burgos ofrece la posibilidad de efectuar el pago al curso en 2 cuotas. **Se abonarán 300 € como reserva de plaza, 500 € antes de comenzar el curso y 500 € antes del día 14 de enero de 2019).**

Precio Bonificable para la Empresa (Para empresas bonificadas dos pagos: 450 Euros al inicio del curso y un segundo pago de 850 Euros antes del 4 de enero de 2019)

10 % de descuento a desempleados y autónomos.

NÚMERO DE PLAZAS LIMITADO POR LO QUE LAS INSCRIPCIONES SE FORMALIZARÁN POR RIGUROSO ORDEN DE INSCRIPCIÓN.

Lugar de Celebración e Inscripciones:

Cámara de Comercio e Industria de Burgos. C/ San Carlos, 1-1º, 09003 BURGOS

T. 947257420 Fax. 947263626

formacion@camaraburgos.com



CONTENIDOS

El Sumiller.

- El Papel del Sumiller.
- Gestión de una Carta.
- Servicios Especiales.
- El Servicio.
- Cata de Vinos Castilla y León.
- Protocolo en la Hostelería.
- Prácticas de Cata.

Historia del vino y los Alimentos.

Cata y Degustación.

- Análisis Sensorial.
- Armonías – Maridajes.
- La Cata desde el Punto de Vista del Sumiller – Cata Comentada.
- La Cata Reglada.

Viticultura y Enología.

- Viticultura.
- Elaboración de Vinos Blancos.
- Parámetros Analíticos.
- Elaboración de Tintos una nueva visión y espumosos.

Cata de Vinos Blancos.

- Cava, Champagne, espumantes.
- Alteraciones del Vino.

Geografía Vitivinícola Nacional.

- Arlanza.
- Ribera del Duero.
- Rioja.
- Vinos de Castilla y León.
- Otros Vinos de España.

Geografía Vitivinícola Internacional.

Otros Productos del Sumiller.

- Licores.
- La Cerveza.
- Cata de Morcilla.
- Brandies.
- Whiskies.
- Elaboración y Cata de quesos.
- Cafés e Infusiones.
- Panes, masas y fermentaciones.
- Cocteles.
- Productos de Castilla y León.
- Enoturismo.
- Legislación del Vino.

Otros Conocimientos.

- Inglés para los vinos.
- Vino y Comunicación.

- Consumo Responsable de Bebidas Alcohólicas: Posibles Efectos Saludables.

Visitas

- Bodegas Ribera del Duero.
- Bodegas Ribera del Arlanza.
- Bodegas Rioja.
- Estación Enológica Rueda.
- Cerveza Dolina
- Otras...

Proyecto, Exámenes y Gran Final.

