

Organizan:

**Cámara**  
Burgos



**Duración:** 250 horas.

**HORAS LECTIVAS:** 216 horas.

**HORAS DE PROYECTO:** 34 horas.

**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](mailto:formacion@camaraburgos.com)

**Cámara**  
Burgos

Curso Superior

# Sumiller Profesional



## Boletín de Inscripción

Curso Superior: Sumiller Profesional.

Octava Edición.

APELLIDOS \_\_\_\_\_ NOMBRE \_\_\_\_\_  
NIF \_\_\_\_\_ PUESTO \_\_\_\_\_  
EMPRESA \_\_\_\_\_ CIF \_\_\_\_\_  
DIRECCIÓN \_\_\_\_\_  
POBLACIÓN \_\_\_\_\_ CÓDIGO POSTAL \_\_\_\_\_  
TELÉFONO \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_  
CORREO ELECTRÓNICO \_\_\_\_\_  
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 POR UNO DE LOS SIGUIENTES MEDIOS:

Cheque nominativo

Ingreso en cuenta:

Ibercaja ES60 2085 4802 71 0330482907

Caixabank ES58 2100 0097 32 2101357756

Banco Santander ES25 0049 6738 54 2295031037

**Ley de Protección de Datos Personales:** De acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos personales serán incluidos en un fichero automatizado bajo la responsabilidad de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Burgos, con la finalidad de gestionar su participación en las actividades formativas de esta Cámara.

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

## OCTAVA EDICIÓN

Con el patrocinio de



**Junta de**  
**Castilla y León**

Consejería de Cultura y Turismo

**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.**



## 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.

