

Curso de iniciación a la Sumillería

PRIMER SEMESTRE DE 2022.

Conocimientos básicos para el sumiller de sala.

Formavínate S.L.

Los cursos organizados por Formavínate y avalados por la Asociación de Sumilleres de Alicante, van dirigidos a sumilleres y profesionales de sala, y tienen como objetivo ampliar sus conocimientos en el mundo vinícola, de manera que puedan posteriormente aplicarlos en su vida profesional y como apoyo en la difusión de la cultura del vino.

La formación que desarrollamos se inició en 2002 y, hasta la fecha, se han acreditado más de 100 Sumilleres en 9 promociones. Como resultado, centenares de alumnos de restaurantes, bodegas, tiendas especializadas y profesionales del mundo del vino están recibiendo esta formación.

Continuando con nuestras actividades de formación, el primer semestre de este año se inicia el curso de “Iniciación a la Sumillería”.

FORMACIÓN

Horas - 32

Días lectivos - 16

Tu
formación
es futuro.
Apúntate!!!



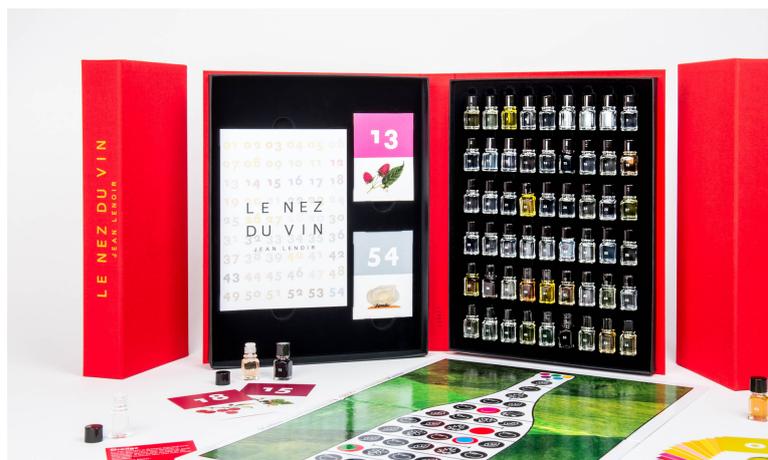
¿EN QUE CONSISTE?

A lo largo de 16 días podrás adquirir los conocimientos básicos que un profesional de sala debe dominar.

Contenido:

- Enología
- Cata de vinos
- Gestión de Bodega
- Vinos de España
- Vinos del mundo
- Destilados
- Cartas de restaurante

Dentro de la formación se catarán los diferentes vinos que se elaboran en cada región. Además podrás ser miembro de nuestro club y recibir información sobre eventos, masterclass, catas...



QUEREMOS SER PARTE DE TU FUTURO

FÓRMATE CON NOSOTROS

Primer semestre de 2022

Tienen una duración de 2 días a la semana
(Lunes y Martes).

Inicio el 14 de Febrero

Horario: de 17:30 a 19:30 horas.

Se imparten en el aula de Formavínate de
Alicante.

Idioma: castellano.

Días de formación: 16

· El cronograma se entregará al recibir la
inscripción del curso.

SELECCIÓN DE LOS CANDIDATOS

El curso está limitado a un máximo de 12
participantes.

En la selección de candidatos no se exige ningún
requisito de experiencia.

Se valorará el enviar un CV, es preciso poner
hincapié en la formación recibida.

Una vez cerrado el plazo de convocatoria, se
procederá a la selección de los candidatos en
base a la fecha de inscripción.

La selección de participantes del curso se
comunicará vía correo electrónico.

Coste del Curso: 300 €

Para más información:
contacto@formavinate.com



*"Una manera
de disfrutar
de tu trabajo"*





FECHAS PREVISTAS

FEBRERO, MARZO Y ABRIL



Fechas

- 14 y 15 de Febrero
- 21 y 22 de Febrero
- 28 de Febrero
- 1 de Marzo
- 7 y 8 de Marzo
- 14 y 15 de Marzo
- 21 y 22 de Marzo
- 28 y 29 de Marzo
- 4 y 5 de Abril

Materia

- Enología y Viticultura
- La cata
- La gestión de bodega
- Legislación Vinícola
- Geografía Nacional
- Geografía Nacional
- Destilados
- Geografía Internac.
- Geografía Internac.

"Fecha de inicio
14 de Febrero"

