

FEBRERO 2023 - JUNIO 2024

# SUMILLER

Curso de Sumiller Internacional

## SALIDAS PROFESIONALES

- Sumiller en Restaurante
- Sumiller en Bodega
- Comercial de Bodegas
- Comercial en Distribución
- Responsable de Tienda
- Responsable de Compras
- Formador
- Comunicador

## FORMACIÓN DE FUTURO

### Una experiencia única

Fórmate profesionalmente en el mundo del vino, capacitándote con las competencias adecuadas al perfil demandado actualmente, con un plan de estudios que cuenta con un elenco de profesores de categoría, expertos en cada área.

Aprenderás los fundamentos de la elaboración en viticultura y enología, la cata de vinos -recorriendo la geografía nacional e internacional-, de destilados y de productos gastronómicos como queso, trufa o foie, integrando una visión de gestión comercial y de servicio de restauración.

### ¿A quién va dirigido?

Personas interesadas en el mundo del vino de forma profesional y que quieren aplicar los conocimientos adquiridos a nivel de restauración, producción y comercialización.

Actualmente, los alumnos de este curso son demandados y contratados por las empresas en un porcentaje del 100%



SUMILLER...  
UN ABANICO MUY AMPLIO DE CONOCIMIENTOS EN...

---

”

CATA DE VINOS, CERVEZAS,  
LICORES...

“

NACIONAL E INTERNACIONAL

---



”

JAMÓN Y SU CORTE

“

CURACIÓN, TIPOS...

---

”

FOIE, TRUFA, CAVIAR...

“

PRODUCTOS

---



”

AOVES

“

EL ORO LÍQUIDO

---

”

CAFÉ, TÉS Y OTRAS INFUSIONES

“

LA GRAN VARIEDAD

---



# ¿EN QUÉ CONSISTE?

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



## CONTENIDO

### BLOQUE 1

Viticultura y Enología

---

### BLOQUE 2

Metodología de la Cata

---

### BLOQUE 3

Geografía Vinícola española

---

### BLOQUE 4

Servicio y gestión

---

### BLOQUE 5

Geografía Internacional

---

### BLOQUE 6

Bebidas Alcohólicas varias

---

### BLOQUE 7

Conocimiento de producto

---

### BLOQUE 8

Los Quesos

---



# CICLOS DE FORMACIÓN

FORMACIÓN PRESENCIAL  
16 MESES  
390 HORAS

## PRIMER CICLO

- **INICIO** 27 de Febrero
- **FIN** 14 de Junio
- **HORAS** 114
- **DÍAS DE FORMACIÓN**  
Lunes, Martes y Miércoles
- **MATERIAS**  
Viticultura y Enología  
Metodología de la Cata  
Gestión de Bodega
- **EXAMEN**  
14 de Junio 2023
- **COSTE 1ER CICLO**  
1.200 €

## SEGUNDO CICLO

- **INICIO** 4 de Septiembre
- **FIN** 13 de Diciembre
- **HORAS** 120
- **DÍAS DE FORMACIÓN**  
Lunes, Martes y Miércoles
- **MATERIAS**  
Quesos  
Bebidas destiladas o espirituosas  
Café  
Geografía Vinícola Nacional  
Geografía Vinícola Internacional
- **EXAMEN**  
13 de Diciembre 2023
- **COSTE 2º CICLO**  
1.250 €

## TERCER CICLO

- **INICIO** 15 de Enero 2024
- **FIN** 5 de Junio 2024
- **HORAS** 156
- **DÍAS DE FORMACIÓN**  
Lunes, Martes y Miércoles
- **MATERIAS**  
Servicio en Sala y Maridajes  
Bebidas destiladas o espirituosas  
Geografía Vinícola Nacional  
Geografía Vinícola Internacional  
Cervezas  
El Jamón Ibérico  
Los AOVES  
El Té y las Infusiones  
El Vinagre  
El Foie  
El Caviar  
La Trufa
- **EXAMEN**  
5 de Junio 2024
- **COSTE 3ER CICLO**  
1.250 €

" ES IMPRESCINDIBLE REALIZAR LOS TRES CICLOS  
FORMATIVOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DIPLOMA DE  
SUMILLER INTERNACIONAL "



Enología y Enotecnia:

## TEMAS

- 1-12 Las vendimias
- 1-13 Constituyentes de la uva
- 1-14 Tratamientos de las vendimias
- 1-15 El material de vinificación
- 1-15 Tratamiento y corrección de los mostos
- 1-16 El anhídrido sulfuroso

## LAS VINIFICACIONES

- 1-17 La fermentación alcohólica
- 1-18 La fermentación maloláctica
- 1-19 La fermentación-maceración carbónica
- 1-20 La vinificación en blanco
- 1-21 La vinificación en tinto
- 1-22 La vinificación en rosado, clarete y gris
- 1-23 Las vinificaciones continuas
- 1-24 Nuevas técnicas

## VINIFICACIONES ESPECIALES

- 1-25 Vinos espumosos y efervescentes
- 1-26 Vinos amarillos
- 1-27 Vinos generosos bajo velo
- 1-28 Vinos generosos
- 1-29 Vinos de paja (pasificados)
- 1-30 VDN
- 1-31 VDL
- 1-32 VND

## BLOQUE 1

Viticultura:

- a. La Vid: la historia y la planta
- b. Escalas climáticas
- c. Suelo y tierras
- d. Morfología de la planta
- e. Constitución del racimo
- f. El Grano de uva
- g. Factores vitícolas que modifican la calidad
- h. Ciclo vegetativo de la vid en ambos hemisferios
- i. Las podas
- j. Las enfermedades de la viña
- k. Los tratamientos de la vid



- 1-33 Los envases: cemento, inox, roble, barrica, botella.
- 1-34 Las crianzas
- 1-35 El corcho: tipos, calidades y composiciones diversas.
- 1-36 Tipos de vinos y mostos
- 1-37 Normativas de España
- 1-38 Normativas de la C.E.E
- 1-39 Normativas de la O.I.V.



## GEOGRAFÍA VINÍCOLA ESPAÑOLA

### BLOQUE 3

- 3-1 Estudio de la legislación
- 3-2 Vinos de la Tierra
- 3-3 D.O.
  - Localización
  - Variedades
  - Particularidades de elaboración
  - Tipos de vinos
  - Zonas, subzonas
  - Menciones especiales en cada D.O.

## METODOLOGÍA DE LA CATA

### BLOQUE 2

- 2-1 Definiciones
- 2-2 Objetivos de la Cata
- 2-3 Tipos de Cata: analítica, hedonista, comercial.
- 2-4 Limitaciones, condiciones y autogestión
- 2-5 El descubrimiento del mundo sensorial
- 2-6 El funcionamiento de nuestros sentidos
- 2-7 El examen visual
- 2-8 El examen Olfativo
- 2-9 El examen Gustativo
- 2-10 El vocabulario de la cata
- 2-11 La cata escrita
- 2-12 La cata oral
- 2-13 La cata comercial



# SERVICIO

## BLOQUE 4

### LA CAVA-BODEGA DEL RESTAURANTE

- 4-1 Las temperaturas
- 4-2 La higrometría
- 4-3 Iluminación, aireación, seguridad
- 4-3 El material de Bodega
- 4-5 La evolución de los vinos
- 4-6 Enfermedades y accidentes
- 4-7 Como mejorar nuestra bodega

### LA CARTA DE VINOS

- 4-8 Política de precios
- 4-9 Merchandising, gestión, rotación
- 4-10 La carta base, de la semana, del día
- 4-11 La presentación
- 4-12 Clasificación exacta de vinos y bebidas
- 4-13 Respeto a las normas ortográficas y nombres propios
- 4-14 La exactitud de las añadas



### ORGANIZACIÓN y SERVICIO

- 4-16 La presentación del vino
- 4-17 Los manteles las copas
- 4-18 Las temperaturas en el servicio
- 4-19 Descorche y Sacacorchos
- 4-20 Decantación, aireación y transvase
- 4-21 Armonía de vinos y comidas (genérico)
- 4-22 El vino y la salud

### GESTION Y SERVICIO

- 4-23 Compra de vinos
- 4-24 Gestión de bodega y stock, inventarios
- 4-25 Vinos y gastronomía
- 4-26 Selección de vinos y menús para banquetes
- 4-27 Gestión de restaurante y política de precios, marketing y publicidad
- 4-28 La cata comercial
  - La cata basada en la relación calidad-precio
  - La cata ante el cliente
  - La cata para la venta
  - Política de vinos recomendados
  - Vinos defectuosos, canjes y reclamaciones

### SERVICIO FUNCIONES Y CUALIDADES DEL SUMILLER

- 4-29 El aspecto profesional
- 4-30 Conocimiento de lengua extranjera
- 4-31 La aplicación de las reglas de protocolo y el saber hacer
- 4-32 La política de cortesía, diplomacia, psicología, eficacia
- 4-33 Conocimiento de bar
- 4-34 Conocimiento base sobre la cocina clásica
- 4-35 Conocimiento base sobre la gastronomía del país
- 4-36 Conocimiento base sobre la gastronomía internacional

### EL SERVICIO ANTE EL CLIENTE

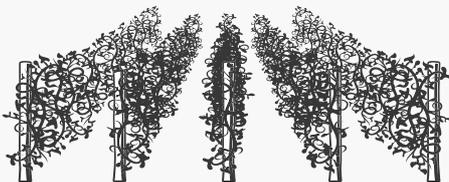
- 4-37 La proposición del aperitivo
- 4-38 El maridaje de vinos y platos
- 4-39 Consejo y venta de vinos y otras bebidas
- 4-40 Transporte y manipulación de botellas y material
- 4-41 Presentación, temperatura y apertura de vinos y otros productos
- 4-42 Aireación decantación y trasvase
- 4-43 Recomendar destilados, digestivos, cafés, té, cigarrillos, etc.
- 4-44 Conocimiento y clasificación de las salsas.

# GEOGRAFÍA INTERNACIONAL



## BLOQUE 5

- 5-1 Vinos de Francia
- 5-2 Vinos de Italia
- 5-3 Vinos de Alemania
- 5-4 Vinos de Portugal
- 5-5 Vinos de Luxemburgo, Grecia
- 5-6 Resto de la C.E.E.
- 5-7 Resto de Europa
- 5-8 Los vinos del continente Americano
- 5-9 Los vinos del continente Africano
- 5-10 Los vinos del continente Asiático
- 5-11 Los vinos del resto del Mundo: Australia, Oriente medio, etc.
- 5-12 Mención especial de los vinos especiales de cada país, Oportos, Marsalas, Tokajy, etc.



---

# BEBIDAS ALCOHÓLICAS VARIAS

## BLOQUE 6

### LICORES AGUARDIENTES Y ESPIRITUOSOS

6-1 Historia y conocimientos sobre la elaboración y destilaciones.

6-2 Los alambiques

6-3 Las Familias y clasificación de los aguardientes

6-4 Los aguardientes de vino

Los Brandys de España

El Cognac

El Armagnac

Los Fine

El Pisco

Brandys de Portugal, Italia, Grecia y otros países

6-5 Los aguardientes de residuos de Uva-Vino

Los Orujos de Galicia y resto de España

Los Marcs de Francia

Las Grapas de Italia

Las Bacaçeirias

Otros orujos del resto del Mundo

6-6 Los Aguardientes de Sidra

España

Francia

Resto de Europa

América

6-7 Geografía y conocimientos de los aguardientes de frutas

6-8 Otros aguardientes Tequila, Mezcal, etc.

6-9 Las bebidas Espirituosas

Ginebra

Anises

Pacharanes

Akuavits



6-10 Los aguardientes de tubérculos y cereales

La Vodka

Otros aguardientes

6-11 El sake

6-12 Los Whiskys y Whiskies

España

Escocia

Irlanda

Estados Unidos

Canadá

Japón

Otros

6-13 Aguardiente de Caña y sus Residuos

El Ron

La cachaça

La caña

Otros

6-14 Licores y Cremas

Elaboración, clasificación, tipos, etc.

Licores clásicos internacionales.

---

## CONOCIMIENTO DE PRODUCTOS

### BLOQUE 7

- 7-1 La sidra
- 7-2 La cerveza
- 7-3 Las aguas minerales
- 7-4 Los zumos de frutas, sodas y jarabes.
- 7-5 Los Cafés
- 7-6 Los té
- 7-7 Las Infusiones
- 7-8 Los Vinagres
- 7-9 El aceite de Oliva
- 7-10 Trufas, foie, caviar, ostras y otros productos.
- 7-11 El Jamón Ibérico y blanco (España)
- 7-12 El mundo del cigarro-puro
  - Historia
  - Geografía de los principales países productores
  - Tipos de tabacos
  - Elaboración
  - Clasificación, medidas, vitolas, etc.
  - Cata
  - El puro en la Restauración



### LOS QUESOS

#### BLOQUE 8

- 8-1 Elaboración
- 8-2 Clasificación y familias
- 8-3 Conservación, corte y servicio
- 8-4 Geografía quesera española
- 8-5 Geografía quesera europea
- 8-6 Resto del Mundo
- 8-9 Cata y análisis de los quesos



# QUEREMOS SER PARTE DE TU FUTURO

## FÓRMATE CON NOSOTROS

27 Febrero 2023 - 5 Junio 2024

Tienen una duración de 3 días a la semana  
(Lunes, Martes y Miércoles).

Inicio el 27 de Febrero

Horario: de 9:00 a 12:00 horas.

Se imparten en el aula de Formavínate de  
Alicante.

Idioma: Castellano.

Días de formación: 130

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

## SELECCIÓN DE LOS CANDIDATOS

Plazas limitadas.

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.

Curso dividido en tres ciclos formativos.

Coste de cada ciclo en página 4.

No incluidos los derechos de examen por la  
Escuela de Barcelona (ESHOB)

Para más información:

[contacto@formavinate.com](mailto:contacto@formavinate.com)



*"Una manera  
de disfrutar  
de tu trabajo"*



# FORMA DE PAGO

*Modalidades*

**1** PRIMER SEMESTRE

**2** SEGUNDO SEMESTRE

**3** TERCER SEMESTRE

## 1ER CICLO

2023

- |               |       |
|---------------|-------|
| • Inscripción | 600 € |
| • Cuota Abril | 200 € |
| • Cuota Mayo  | 200 € |
| • Cuota Junio | 200 € |

## 2º CICLO

2023

- |                   |       |
|-------------------|-------|
| • Inscripción     | 650 € |
| • Cuota Octubre   | 200 € |
| • Cuota Noviembre | 200 € |
| • Cuota Diciembre | 200 € |

## 3ER CICLO

2024

- |               |       |
|---------------|-------|
| • Inscripción | 650 € |
| • Cuota Marzo | 200 € |
| • Cuota Abril | 200 € |
| • Cuota Mayo  | 200 € |

## FORMACIÓN BONIFICADA

### *TRIPARTITA*

En el caso que la empresa del trabajador disponga de una cantidad económica de bonificación formativa, esta se descontará de las mensualidades en la proporción asignada.

Si la empresa dispone de la bonificación total de cada ciclo, el curso será totalmente bonificable.



**Fundación Estatal**

PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO