

FEBRERO 2024 - MARZO 2025

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

INCLUYE

FORMACIÓN



ARTEAN WINES
escuela de vino



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

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%

ACCIÓN FORMATIVA



»»» CURSO DE SUMILLER

309 horas

El Curso de Sumillería será impartido por el profesorado de Formavinate, formadores homologados por la ESHOB para Alicante.

Los exámenes serán responsabilidad de la ESHOB y serán gestionados por Formavinate, siendo la ESHOB la entidad que otorga las calificaciones de los alumnos.

CUALIFICACIÓN DE NIVEL 2 EN VINOS WSET®

16 horas



La Cualificación de Nivel 2 en Vinos WSET®, la imparte y gestiona ARTEAN WINES como entidad certificada en la realización íntegra de este curso.

Artean Wines gestiona la realización del examen y los remite a la sede de WSET, donde serán corregidos y evaluados.



»»» CUALIFICACIÓN DE NIVEL 3 EN VINOS WSET®

35 horas

La Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET®, la imparte y gestiona ARTEAN WINES como entidad certificada en la realización íntegra de este curso.

Artean Wines gestiona la realización del examen y los remite a la sede de WSET, donde serán corregidos y evaluados.



WSET



ARTEAN WINES
escuela de vino



DURACIÓN
16 H

CUALIFICACIÓN DE NIVEL 2 EN VINOS WSET®



VINOS
46 Vinos

CURSO

DESCRIPCIÓN

Destinado a quien tiene un **conocimiento previo básico** sobre vinos y precisa **afianzar sus habilidades y competencias** laborales, también es útil para quienes tienen un **interés general en el vino**.

En el curso se abordan los **estilos de los vinos** producidos a partir de **variedades de uva** importantes a nivel **internacional y regional**, se interpretan las etiquetas de los vinos de las principales regiones productoras mundiales, se dan orientaciones básicas para la adecuada selección y servicio, y se comprenden los **principios de la cata y evaluación de vinos**.

Se espera que el alumno haya dedicado un mínimo de **12 horas de estudio** previo con el material que se entrega en el momento de realizar la matrícula, el cual contiene un **libro y cuaderno de trabajo** con mapas, resúmenes y donde podrás realizar las anotaciones de los **46 vinos** que a lo largo del curso se catan.

OBJETIVOS DEL CURSO

- Comprender las influencias ambientales y las opciones de viticultura, y cómo ambas impactarán en el estilo y la calidad del vino.
- Comprender cómo la vinificación y el envejecimiento en botella influyen en el estilo y la calidad del vino.
- Comprender cómo las influencias ambientales, las opciones de viticultura, la vinificación y el envejecimiento en botella influyen en el estilo y la calidad de los vinos elaborados a partir de las principales variedades de uva.
- Conocer el estilo y la calidad de los vinos producidos a partir de variedades de uva tinta y blanca a nivel regional.
- Comprender cómo el proceso de producción puede influir en el estilo de los vinos espumosos y generosos.
- Comprender los principios y procesos fundamentales del almacenaje y servicio del vino, así como en la armonización de vino y comida.

CONTENIDOS

- Sesión 1. Introducción al curso. Técnica de cata. Maridaje y Servicio.
- Sesión 2. Factores que incluyen en la producción de vinos tintos. Pinot Noir, Zinfandel/Primitivo.
- Sesión 3. Factores que influyen en la producción de vino blancos, dulces y rosados. Riesling, Chenin Blanc, Sémillon/Semillon, Furmint.
- Sesión 4. Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio/Pinot Gris, Gewurztraminer, Viogner, Albariño.
- Sesión 5. Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz.
- Sesión 6. Gamay, Garnacha, Tempranillo, Carmenere, Malbec, Pinotage.
- Sesión 7. Cortese, Garganega, Verdicchio, Fiano, Nebbiolo, Barbera, Corvina, Sangiovese, Montepulciano.
- Sesión 8. Vinos espumosos y fortificados.

EXAMEN

- Los alumnos deberán realizar un test con 50 preguntas de opción múltiple de 60 minutos de duración.
- Para superar el examen se deben alcanzar un 55% de preguntas acertadas. En el caso de que no se supere, se podrá concurrir a posteriores convocatorias tras el abono de la oportuna tasa.
- Todos los exámenes son enviados desde la sede de WSET en Londres, que es donde se determina el contenido de cada examen.
- Artean Wines gestiona la realización del examen y los remite a la sede de WSET, donde serán corregidos y evaluados.





WSET



ARTEAN WINES
escuela de vino



DURACIÓN
35 H

CUALIFICACIÓN DE NIVEL 3 EN VINOS WSET®

CURSO



VINOS
76 Vinos

DESCRIPCIÓN

Cualificación de nivel avanzado, dirigida tanto a los profesionales de la industria del vino como aficionados con buenos conocimientos previos. Esta cualificación proporciona un conocimiento profundo de los factores que afectan al estilo, la calidad y el precio. Tras completar con éxito la formación, podrá describir las características de los principales vinos del mundo, valorar los vinos de forma precisa, así como utilizar sus conocimientos para realizar recomendaciones de vinos fundamentadas.

Para un óptimo aprovechamiento del curso y poder afrontar el examen final con suficientes garantías, se espera que el alumno haya dedicado un mínimo de 80/100 horas de estudio previo del material facilitado en el momento de inscripción. Este material contiene un libro y un cuaderno de trabajo, este último servirá también para registrar los 76 vinos que durante el curso se catan. Adicionalmente a las clases presenciales, se realizan tres sesiones de orientación al estudio y exámenes de prueba. Estas sesión se harán a través de videoconferencia y se impartirán a partir del segundo mes anterior al inicio del curso.

OBJETIVOS DEL CURSO

- Identificar los principales factores naturales y humanos en la viña y en la bodega que intervienen en la producción de los vinos tranquilos del mundo y explicar como estos factores pueden influir en el estilo, la calidad y el precio de estos vinos
- Identificar y describir las características de los vinos tranquilos producidos en las principales regiones productoras de vino del mundo y explicar cómo los principales factores naturales y humanos en la viña, la bodega, la legislación y el comercio pueden influir en el estilo, la calidad y el precio de estos vinos.
- Identificar y describir las características de los principales vinos espumosos del mundo y explicar cómo los principales factores naturales y humanos en la viña, la bodega, la legislación y el comercio pueden influir en el estilo, la calidad y el precio de estos vinos.
- Identificar y describir las características de los principales vinos generosos del mundo y explicar cómo los principales factores naturales y humanos en la viña, la bodega y la legislación pueden influir en el estilo, la calidad y el precio de estos vinos.
- Demostrar la capacidad de informar y asesorar a clientes y personal en materia de vinos.
- Describir de forma correcta y precisa las características clave de los principales vinos tranquilos del mundo y utilizar esa descripción para hacer una evaluación de la calidad y del estado para el consumo del vino.

CONTENIDOS

- Sesión 1. Introducción al curso y Técnica de Cata.
- Sesión 2. Factores naturales y la influencia humana en la viña.
- Sesión 3. Factores humanos en la bodega que influyen en el estilo, la calidad y el precio.
- Sesión 4. Blancos de Alemania, Alsacia, Austria y la región de Tokaj, en Hungría.
- Sesión 5. Blancos de Borgoña, Valle Loira y Burdeos.
- Sesión 6. Tintos y Rosados de Burdeos , Suroeste de Francia y Valle de Loira.
- Sesión 7. Vinos tintos de Borgoña, y vinos blanco y tinto del Norte del Rodano.
- Sesión 8. Tintos, blancos y rosados en el Sur del Rodano y Sur de Francia. Tintos de España parte 1 y Blancos de España y Portugal.
- Sesión 9. Tintos del Norte de España y Tintos y blancos del Norte de Italia.
- Sesión 10. Tintos y blancos del Centro y Sur de Italia, Tintos de Portugal y tintos y blancos de Grecia.
- Sesión 11. Regiones Premium de vinos tintos en el Nuevo Mundo.
- Sesión 12. Regiones Premium de vinos blancos en el Nuevo mundo.
- Sesión 13. Especialidades regionales del Nuevo Mundo.
- Sesión 14. Vinos Espumosos del Mundo.
- Sesión 15. Vinos fortificados del Mundo.
- Sesión 8. Vinos espumosos y fortificados.



ARTEAN WINES
escuela de vino



CICLOS DE FORMACIÓN

FORMACIÓN PRESENCIAL
14 MESES
360 HORAS

PRIMER CICLO

- **INICIO** 5 de Febrero 2024
- **FIN** 12 de Junio 2024
- **HORAS** 135
- **DÍAS DE FORMACIÓN**
Lunes, Martes y Miércoles
- **MATERIAS**
Viticultura y Enología
Metodología de la Cata
Geografía Nacional
Geografía Internacional
Maridajes
Quesos
- **EXAMEN**
A determinar

WSET 2

- **INICIO** 23 de Abril 2024
- **FIN** 24 de Abril 2024
- **HORAS** 16
- **DÍAS DE FORMACIÓN**
Martes y Miércoles

WSET 3

- **INICIO** 13 de Enero 2025
- **FIN** 22 de Enero 2025
- **HORAS** 35
- **DÍAS DE FORMACIÓN**
Lunes y Martes

SEGUNDO CICLO

- **INICIO** 9 de Septiembre 2024
- **FIN** 10 de Marzo 2025
- **HORAS** 174
- **DÍAS DE FORMACIÓN**
Lunes, Martes y Miércoles
- **MATERIAS**
Servicio en Sala y decantación
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**
A determinar

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

¿EN QUÉ CONSISTE?

A lo largo de 12 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



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

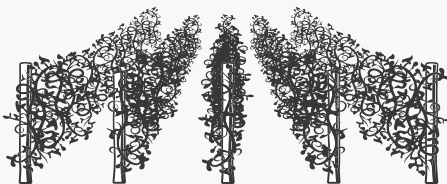
- 4-37 La proposición del aperitivo
- 4-38 El maridaje de vinos y platos
- 4-39 Consejo y venta de vinos y otras bebidas
- 4-40 Transporte y manipulación de botellas y material
- 4-41 Presentación, temperatura y apertura de vinos y otros productos
- 4-42 Aireación decantación y trasvase
- 4-43 Recomendar 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



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

QUEREMOS SER PARTE DE TU FUTURO

FÓRMATE CON NOSOTROS

Febrero 2024 - Marzo 2025

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

Inicio el 5 de febrero de 2024

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

Se imparten en el aula de Formavínate de
Alicante.

Idioma: Castellano.

Días de formación: 108

· 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 dos ciclos formativos por
ESHOB y dos ciclos formativos del WSET
impartidos por ARTEAN WINES.

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

Para más información:
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

2024

- | | |
|---------------|-------|
| • Inscripción | 650 € |
| • Cuota Marzo | 350 € |
| • Cuota Abril | 350 € |
| • Cuota Mayo | 350 € |
| • Cuota Junio | 350 € |
| • Cuota Julio | 350 € |

2º CICLO

2024

- | | |
|--------------------|-------|
| • Cuota Agosto | 350 € |
| • Cuota Septiembre | 350 € |
| • Cuota Octubre | 350 € |
| • Cuota Noviembre | 350 € |
| • Cuota Diciembre | 350 € |

2º CICLO

2025

- | | |
|-----------------|-------|
| • Cuota Enero | 350 € |
| • Cuota Febrero | 350 € |
| • Cuota Marzo | 350 € |

FORMACIÓN BONIFICADA

TRIPARTITA

En el caso que la empresa del trabajador disponga de una cantidad económica de bonificación formativa, esta se descontará de uno de los ciclos de formación.

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



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO