



ESCUELA  
INTERNACIONAL  
DE SOMMELIER

CURSO  
**SOMMELIER**  
internacional  
PROMOCIÓN 2020-2021

*sommelier, profesión de futuro*



## ¿Porqué debes hacer este curso?

Adquirirás conocimientos sobre el vino y su cata, y desarrollarás habilidades sensoriales que te permitirán exponer tu propio criterio adquirido a través de la experiencia y preparación.

Adquirirás conocimientos e información global de sumillería, gastronomía y marketing.

Dominarás la técnicas del servicio y conservación de los vinos, así como su comunicación.

Descubrirás los principales vinos del mundo, espirituosos y otros licores, chocolates, cafés, té, aguas...

Descubrirás alimentos especiales del mundo gastronómico: jamón, foie, caviar, quesos, aceites, etc...

Participarás en nuestro plan de aprendizaje que incluye catas y viajes.  
(visitas a feria del sector, bodegas y otros productores)

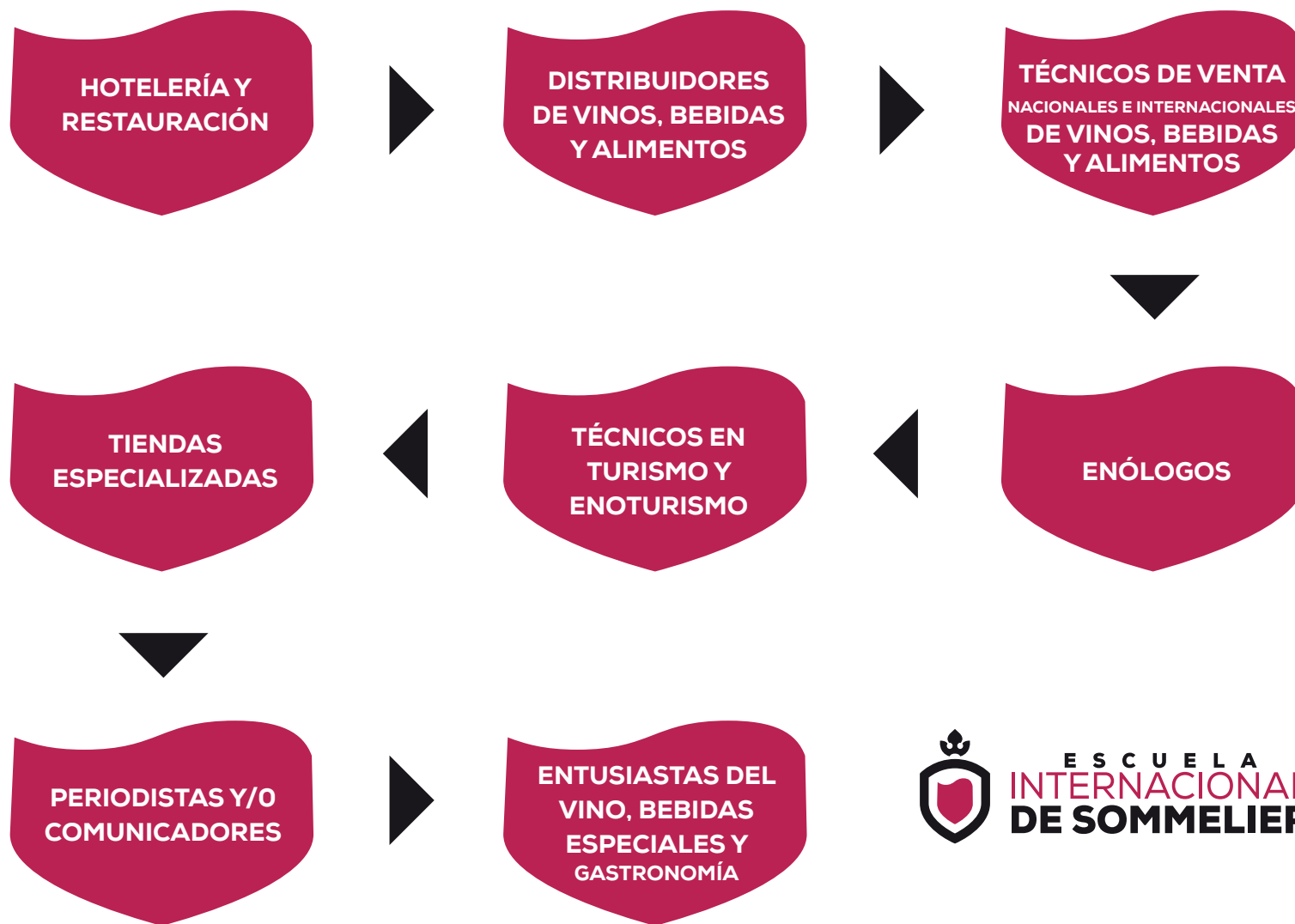
Aprenderás técnicas de ventas, marketing del vino y conocerás la evolución del mercado hasta nuestros días.

Os ofreceremos master class, catas y seminarios dirigidos por reputados enólogos, sumilleres y expertos en eno-gastro-marketing.

Formarás parte de nuestra base de datos que te permitirá estar en contacto con las novedades del sector.

Conocerás a grandes profesionales del mundo del vino y la gastronomía.

# ¿A quién va dirigido?







ESCUELA  
INTERNACIONAL  
DE SOMMELIER

## CURSO PRESENCIAL

El Curso Internacional de Sommelier Profesional se establece de la siguiente forma:

### **CURSO PRESENCIAL**

**250 horas on-line**

**200 horas prácticas presenciales**

**150 horas de prácticas (si ya tuviera experiencia se convalidarían)**

Las clases prácticas son impartidas los lunes o martes en horario de tarde de 16:00 a 22:00 horas.

En la parte no presencial, los estudiantes contarán con el apoyo de una plataforma, que les permitirá activar conocimientos para las sesiones presenciales, a través de lecturas, ejercicios, casos, tutorías. etc.

Todo el material didáctico se recibirá por la plataforma on-line.

La evaluación será continua y el estudiante tendrá que superar una serie de pruebas objetivas que serán valoradas por el profesorado del curso. Un Examen Final presencial y la elaboración de una Carta de Vinos y Bebidas.

Los métodos de enseñanza-aprendizaje se basa en el siguiente programa:

**Sesiones de aprendizaje on-line:** en estas sesiones se trabajarán los conceptos de cada materia del módulo correspondiente.

**Master Class y profesores invitados:** sesiones donde profesionales de referencia del mundo del vino, marketing y gastronomía presentarán de primera mano su experiencia y conocimiento del sector.

**Aprenderás y practicarás,** con profesores cualificados, todo lo relacionado con los tipos de uvas y sus zonas de origen.

**Talleres de cata:** catas, degustaciones y otras actividades gastronómicas. Dichas catas serán guiadas por profesores e invitados expertos en cada materia.

**Viajes de aprendizaje:** visita a bodega, viñedos, museos, ferias y empresas relacionadas con el sector.

El aprendizaje se incrementa con la convivencia entre los participantes y los profesionales expertos y coordinadores de la Escuela Internacional de Sommelier.



ESCUELA  
INTERNACIONAL  
DE SOMMELIER

## AULA VIRTUAL

### AULA VIRTUAL

100 horas virtuales

250 horas on-line

100 horas prácticas presenciales.

150 horas prácticas (Si tiene experiencia se pueden convalidar)

#### Clases virtuales:

Se celebrarán todos los miércoles a través de una plataforma digital en horario de 16:00 horas a 20:00 horas

Estas clases serán grabadas y subidas a nuestro Canal de Youtube, disponibles en cualquier momento para cada alumno matriculado.

#### Clases Prácticas Presenciales:

Se llevarán a cabo de forma intensiva durante dos semanas de lunes a \*sábados en horario de AM: 9:00 a 14:00 horas y PM: 16:00 a 20:00

Lugar: Almendralejo (Badajoz). (\*Sábados sólo por la mañana.)





ESCUELA  
**INTERNACIONAL  
DE SOMMELIER**

## **MATRÍCULA Y AYUDAS**

El coste total del **CURSO PRESENCIAL** son: 1. 995 €

El coste total del **AULA VIRTUAL** son: 1.550€

Ambos se abonará de la siguiente forma:

- ♦ Matrícula y reserva de plaza: 500€
- ♦ El resto del importe en 4 cuotas a pagar en los meses correlativos al comienzo del curso.
- ♦ El precio incluye:
  - Material académico (on-line)
  - Sesiones con invitados en el Curso
  - Todos los vinos, otras bebidas y alimentos a catar
  - Seguro de Responsabilidad Civil
- ♦ Opciones de Bonificación: Bonificable (una parte o la totalidad) a través de la Fundación Estatal, FUNDAE (Antes Tripartita)

### **Descuentos Especiales:**

- ♦ Dos asistentes: 5%
- ♦ Tres asistentes: 10%
- ♦ Descuentos Especiales para grupos.
  
- ♦ *Este curso comenzará cuando alcanzamos el mínimo de 10 alumnos requerido.*
- ♦ *DIPLOMA Supervisado por EL CENTRO UNIVERSITARIO SANTA ANA, de Almendralejo, Badajoz) adscrita a la UNEX.*



ESCUELA  
INTERNACIONAL  
DE SOMMELIER

CURSO  
SOMMELIER  
internacional

+info:

T.660.382.565

info@eisommelier.com



[www.eisommelier.com](http://www.eisommelier.com)