

Plan de Estudio: 2 Años. El primer Año los objetivos son:

- ✓ Análisis Sensorial del Vino + Cata y Maridaje + Vinificación de Vinos Tintos + Blancos y Espumosos
- ✓ Geografía y Regiones Vitivinícola de Argentina y del Mundo
- ✓ El Descorche y Servicio correcto del vino
- ✓ Destilados + Cervezas + Puros + Quesos + Chocolates y mucho más
- ✓ Visitas enoturísticas* en bodegas de la región, para continuar con la capacitación y formación.

Cursada Presencial: 1 vez por semana 2:30 hs de Clases Teóricos/Prácticas –

Jueves de 20:00 a 22:30 horas –

Inicio: Jueves 16 de Marzo

*Adicional: Se realizan actividades prácticas y viajes de estudio a diferentes bodegas y ciudades aledañas.


Certificación Nacional: por AGAR (Asociación Gastronómica Argentina)

Certificación Internacional: por la World Chefs Association


Perfil del Egresado:

- ✓ Sommeliers Profesionales que podrán desempeñarse en restaurantes, hoteles y bodegas como responsables del servicio del vino.
- ✓ Formación Técnica y Práctica para catar, asesorar sobre un vino y realizar el servicio del vino, aplicando las técnicas correspondientes.
- ✓ Formación en el Maridaje de nuevas propuestas culinarias.


Incluye:




Insumos y herramientas de trabajo para las clases




Degustación de Vinos por Clase



Contenidos Online



Apuntes en formato Digital



Certificado

Promoción: Para conocer nuestras Promociones y Valores, te invitamos a que te acerques

San Luis:

Calle: Mitre y Lavalle. (Lunes a Viernes de 8:00 a 22:00 horas y Sábados de 9:00 a 13:00 horas.)

También nos podés llamar al: 4420359 ó por
WhatsApp al 266-4949408 – Link directo: <https://walink.co/baad88>

Villa Mercedes:

Calle: General Paz 469 (Lunes a Viernes de 8:00 a 22:00 horas y Sábados de 9:00 a 13:00 horas.)

También nos podés llamar al: 2657-495566 ó por
WhatsApp al 2657-495566 – Link directo: <https://walink.co/fabc99>

¡Te esperamos!