



Cursos La Cave Club del Vino

“Excelencia en el Servicio del Vino”

Objetivo: Desarrollar las habilidades necesarias para el manejo, servicio y protocolo del vino, cuidado su preservación y optimización al momento de consumo.

Dirigido: Personal de Servicio en Sala en Restaurantes y Hoteles. Gerentes y Capitanes de establecimientos con servicio de vino. Aspirantes a la Maestría en Negocios del Vino, Especialidad en Negocios del Vino y Diplomado en Negocios del Vino. Público general que busque un desarrollo profesional o personal en el mundo de las bebidas y el vino.

- I. Significado de ser Sommelier
- II. Aprender a aprender
- III. Conocimientos generales sobre el vino
- IV. Introducción a la cata profesional
- V. Conociendo el maridaje
- VI. La comercialización
- VII. Servicio del vino en restaurante
- VIII. Conservación del vino
- IX. Evaluación de Competencia Laboral

Inicio: Abril 2012

Horario Matutino: Lunes y Miércoles 8:00 – 11:00

