

SUMILLER / CONSEJERO EN VINOS

Certificado de capacitación - "Sumiller/Consejero en vinos"

Del 20 de Mayo al 10 Julio de 2019

Objetivos del cursillo

Adquirir los conocimientos necesarios que permitan ejercer una actividad en diferentes sectores : en las cavas, las compañías de importación y exportación de vino, en restaurantes :

- ▷ Conocimiento del producto,
- ▷ **Conocimiento de los viñedos franceses y mundiales,**
- ▷ Conocimiento profesional de sumiller : servir y comentar una cata.
- ▷ Conocimiento de numerosos productores y especialistas del sector vitivinícola.

Duración

El cursillo tiene una duración de 1 meses 1/2, es decir 245 horas de capacitación y se realiza en :

- aulas de clase, conferencias sobre temas específicos, reuniones/debates con profesionales.
- en viajes de estudio, visitas de viñedos, reuniones profesionales (vicultores, negociantes, corredores,...)

Público

El cursillo está abierto a cualquier persona extranjera o francesa, interesada en un proyecto personal o profesional con vocación internacional.

Requisitos

Manejo del inglés

Condiciones de inscripción

La selección es realizada por el CFPPA con base en :

- Un formulario de inscripción compuesto de: un curriculum vitae detallado (formación y experiencia profesional) con una foto, así como también una carta de motivación en inglés, explicando su proyecto profesional .
- Una entrevista de selección tendrá lugar, con el fin de :
 - a) evaluar la capacidad del candidato, para seguir el cursillo en inglés.
 - b) Confirmar la motivación y expectativas del candidato.

Para los candidatos residentes en el extranjero, las entrevistas de selección podrían llevarse a cabo via SKYPE.



Contenido principal

.....

" De la materia prima al producto terminado "

Viticultura

- Origen de la vid, las variedades, ciclo vegetativo, factores cualitativos.

Enología

- Los constituyentes de la uva, las diferentes vinificaciones, madurez y conservación del vino.

" La cata y la presentación de los vinos "

Cata

- Condiciones materiales, aspectos humanos...
- Metodología teórica y práctica de la cata.

" Viñedos franceses y mundiales "

- Viñedos franceses : situación geográfica, concepto de « terroirs », las cepas, usos y tradiciones,...
- Viñedos extranjeros : identificación y características de la producción.

" Conocimiento profesional del sumiller "

Gestión aplicada : la empresa

- Gestión y aprovisionamiento
- Política de precios

Presentación de los vinos

- Presentación del vino frente al cliente

"Marco Legal"

Legislación...

- Relativa à la elaboración
- Relativa al transporte
- Relativa a la venta (etiquetado)

" Viajes de estudio "

Visita de los viñedos :

- Valle del Ródano
- Champán, Chablis, Sancerre
- Alsacia
- Montañas del Jura

Los cursos son impartidos por profesionales de la industria del vino.

Validación

.....

Un certificado se entregará a cada participante al final del cursillo.

Costo

.....

Una cotización será enviada si lo solicita.



Contacto e información

CENTRO DE FORMACION PROFESIONAL Y DE PROMOCION AGRICOLA

**RESPONSABLE DEL CURSILLO :
Lydie BOULET**

4 avenue du Parc - BP 10215
21206 BEAUNE CEDEX

Tél : 00 33 (0)3 80 24 79 95 - Fax : 00 33 (0)3 80 24 07 55

E-mail : cfppa.beaune@educagri.fr

Site WEB : <http://www.cfppa.lavitibeau.com>

