

## 'Curso Superior Sumilleres'

Ciudad Real, lunes del 27 de marzo al 19 de junio de 2017

Cámara de Comercio, 09:30 a 14:30 horas

Cada vez es más habitual que los establecimientos hosteleros (bares, restaurantes, hoteles, etc.), cuenten en su equipo con la figura del sumiller, un profesional que aporta valor añadido al servicio ofrecido. Así, el sumiller debe asesorar al cliente sobre el mejor maridaje para acompañar cualquier tipo de plato o productos ofrecidos por cada establecimiento.

La **Cámara de Comercio** y el **Centro Europeo de Empresas e Innovación de Ciudad Real** organizan este Curso Superior de Sumilleres con el objetivo de impulsar la hostelería y el turismo de nuestro entorno, coordinado por **CPC Cooking Ideas**, cofinanciado por la **Diputación provincial** y **Ayuntamiento de Ciudad Real** a través del **Instituto Municipal de Promoción Económica y Empleo (IMPEFE)**, con la colaboración de la **Asociación Provincial de Hostelería**, la **Asociación de Sumilleres de Castilla-La Mancha**, la **D.O. La Mancha**, la **D.O. Valdepeñas** y el **Hotel Guadiana**. Este curso amplía la formación del sumiller adquirida durante el curso de iniciación desarrollado en 2016. Además, está abierto a aquellos profesionales del sector con experiencia que estén interesados en incrementar y potenciar sus conocimientos.

### Dirigido a

Preferentemente a empleados de restauración, hostelería, maîtres, jefes de sala, camareros, distribuidores, comerciales de bebidas y alimentos, técnicos de turismo, y enoturismo, tiendas especializadas y, en general, a todas aquellas personas interesadas en el vino y la gastronomía.

### Programa

Duración: 64 horas presenciales

1. **Viticultura y enología avanzada** (36 horas)
  - El perfil del vino y el terroño (4 h)
  - Enología superior (4 h)
  - Vinificaciones especiales, espumosos (4 h)
  - Vinificaciones especiales, fortificados (4 h)
  - Grandes D.O.s (4 h)
  - Pequeñas D.O.s (4 h)
  - Más vinos del Mundo (12 h)
2. **Destilados y carrito de destilados** (4 horas)
3. **Cervezas** (4 horas)

Colaboran:

[www.camaracr.org](http://www.camaracr.org)

4. **Despensa española** (8 horas)

- Ibéricos y chacinas
- Aceite de oliva
- Quesos
- Pan

5. **Café** (4 horas)

6. **Inglés en la restauración** (8 horas)

### Profesorado

---

Formado por prestigiosos profesionales del sector del vino, de la sumillería y de la despensa española, así como por profesionales de grandes restaurantes, pasando por expertos en cada materia.

### Más información

---

#### **La cuota de inscripción en el Curso es:**

- Pago al contado: 600 €
- Pago en tres cuotas:
  - Pago inicial: 250 €
  - 2 cuotas, en los meses de abril y mayo de 200 € cada una

**Nota: La inscripción al curso, independientemente de la opción de pago elegida, conlleva el pago de la totalidad de la cuota de inscripción en el mismo.**

#### **[CONVOCATORIA](#) Y [FICHA DE INSCRIPCIÓN](#)**

En página web [www.camaracr.org](http://www.camaracr.org)

Área de Desarrollo Empresarial - Cámara de Comercio e Industria de Ciudad Real

Juana Fernández-Luengo

Teléfono: 926 27 44 44

Fax: 926 25 56 81

[formacion@camaracr.org](mailto:formacion@camaracr.org)

Colaboran:

[www.camaracr.org](http://www.camaracr.org)