

FAMÍLIA PROFESSIONAL:

HOSTALERIA I TURISME

SOMMELIER


 Programa de
**DESENVOLUPAMENT
PROFESSIONAL**

Objectiu

El creixent interès pel món i la cultura del vi, i de les begudes en general, planteja el repte de comptar amb professionals capacitats per a servir, desenvolupar i gestionar aquest àmbit en les diferents empreses i establiments de l'hostaleria i de l'àmbit del món vitivinícola (enoturisme, distribució, comerç...). L'objectiu del curs és formar professionals en la cultura, el servei i la gestió del vi i d'altres begudes en la restauració i altres espais del món vitivinícola.

 @cesommelier


1

Curs


Dues tardes a la setmana, de setembre a juny. Compatible amb l'activitat professional

200
Hores lectives



Diploma de Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi, Escola Superior d'Hostaleria i Turisme

50
Hores de visites a Cellers o Fires

150
Hores de pràctiques opcionals



CURS BONIFICABLE PER A EMPRESES

ACCÉS

NO ES NECESSITA CONEIXEMENTS NI EXPERIÈNCIA PREVIS, PERÒ ES VALORARÀ LA FORMACIÓ EN HOSTALERIA O RESTAURACIÓ

 **Campus**
on s'imparteix

Jesuïtes Sarrià - Sant Ignasi
Carrasco i Formiguera, 32 • 08017 Barcelona
93 602 30 30 • fp.santignasi@fje.edu

www.santignasi.fje.edu

Metodologia

Sessions presencials i aprenentatge no presencial. Les sessions teòriques es combinen amb l'experiència pràctica.

Les trobades amb el sector, les visites tècniques, els seminaris i les conferències complementen el curs acadèmic.

Pla d'estudis

- Anàlisi Sensorial
- Viticultura i Enologia
- Geografia vitivinícola nacional i internacional
- Tecnologia de servei
- Gestió i entorn del món vitivinícola
- Sessions d'intensificació (visites, seminaris, conferències,...)

Borsa de treball

CURS RECONEGUT PER



COL-LABORACIÓ AMB

