

La Escuela Superior de Hostelería Bilbao organiza la XV edición del Curso Especialista Sumiller

- Una formación orientada a formar y profundizar en las habilidades necesarias para desarrollar de forma profesional las labores propias del sumiller.
- Los aspectos académicos del curso están dirigidos por un grupo de expertos conocedores del mundo del vino y profesionales en activo: Enólogos, profesionales de sala y sumilleres entre otros.

El curso es presencial en horario de tarde y tiene una duración de 360 horas lectivas repartidas en dos años. Consta de sesiones teóricas y prácticas durante las que se profundiza en materias como Geografía Vitivinícola, Enología, Metodología de la Cata, Tecnología de Sala, Gestión de la Bodega así como Elaboraciones Culinarias de Fondos y Salsas. Durante el segundo año se profundiza en materias como Destilados y Licores, Geografía Vitivinícola Internacional y Conocimiento de Producto que completan este curso de formación especializada.

Salidas profesionales

Las salidas profesionales de este curso abarcan la gestión de la bodega, incluyendo la compra y rotación de vinos así como la creación de la carta. El sumiller se ocupa de asesorar al cliente sobre el mejor maridaje para acompañar sus platos así como sugerir otros productos del restaurante: Aceite, café o licores. Puede desarrollar su carrera profesional en vinotecas, restaurantes o bodegas.

La evolución del sector de la restauración demanda profesionales cada vez más formados y especializados en sus diferentes áreas. El compromiso de la Escuela Superior de Hostelería Bilbao, con la formación y el conocimiento en todas las disciplinas de la hostelería, le motiva a organizar este curso formando profesionales de referencia conocedores del vino y otros estímulos de nuestro paladar.

Los alumnos que superen el curso obtienen el **Diploma de Sumiller avalado por UAES & MSE (Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres y la Academia de Sumillería y Máster Sumiller Español)**.

La calidad formativa de este curso queda reflejada en los diversos premios conseguidos por los alumnos del mismo, entre ellos Nariz de Oro, Concurso Wine & Win, Campeonato de Euskadi de Sumilleres, Only Wine Mejor Sumiller, Campeonato Nacional Trofeo Custodio Zamarra o Campeón de España de Sumilleres entre otros.

Inicio del curso: 15 de octubre

La Escuela Superior de Hostelería Bilbao ha organizado una jornada de presentación del curso y las instalaciones dirigida a todos aquellos que quieran formarse en el mundo de la sumillería el próximo 1 de octubre. Las visitas serán de 16:30 a 19:00 horas. Es necesario confirmar asistencia.

Para confirmar asistencia o más información

escuela@escuelahosteleria.com

Teléfono 944745110