

Título: SOMMELIER

Duración: 2 años

Incumbencias profesionales:

- Responsable del servicio y cuidado de vinos y bebidas en restaurantes, bares, vinotecas, bodegas.
- Conducir degustaciones de vinos y bebidas en general.
- Organizar eventos en la industria vitivinícola.
- Integrar equipos de posición en restaurantes, hoteles y vinotecas de primera categoría en coordinación con el chef, maîtres y barman.
- Capacitar personal de restaurantes y hoteles, en servicios de cuidados del vino y otras bebidas.
- Colaborar en planes de marketing en bodegas y vinotecas.

Asesorar en distintos ámbitos acerca de las propiedades de los vinos, costumbres y consumos

PRIMER AÑO	
PRIMER CUATRIMESTRE	
1	Sommellerie I
2	Geografía Vitivinícola I
3	Viticultura
4	Enología I
5	Servicio I
SEGUNDO CUATRIMESTRE	
6	Sommellerie II
7	Geografía Vitivinícola II
8	Enología II
9	Bebidas Especiales I
10	Servicio II
11	Formación Humanística I
SEGUNDO AÑO	
TERCER CUATRIMESTRE	
12	Sommellerie III
13	Geografía Vitivinícola III
14	Servicio III
15	Bebidas Especiales II
16	Estudio de Productos I

SEGUNDO AÑO	
CUARTO CUATRIMESTRE	
17	Sommellerie IV
18	Geografía Vitivinícola IV
19	Bebidas Especiales III
20	Estudio de Productos II
21	Servicio IV
22	Formación Humanística II
23	Práctica de Estudios de Procesos
24	Práctica de Servicios
25	Optativa
26	Inglés
Trabajo Final Integrador	

MÁS INFORMACIÓN 264 - 429 2300

<http://fcqt.uccuyosj.edu.ar/contactarse>