

# *Formación Profesional para Sommelier*



**Fecha de Inicio Nivel I**  
**30 de Enero de 2018**

**Horario: 19:00 - 22:00 horas**

**Martes y Jueves**

**\$21.300 + IVA**



El estudio profesional del vino está en

**LA CAVE Club del Vino**

*“Cuando de enseñanza de vinos hablamos, somos  
diferentes “*

Formación Profesional para Sommelier ha sido diseñado con conocimientos avanzados y actualizados del vino y cuenta con el temario más especializado e innovador. Es reconocido como el programa académico de vino profesional en México por la Academia Mexicana del Vino y la Universidad Autónoma de Baja California.



*“Este NO es un curso más de vinos.”*

## OBTENDRÁ CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y APTITUDES TALES COMO:



- Clasificación de vinos de acuerdo a sus características
- Mercadotecnia de vinos
- Maridaje de alimentos con vinos
- Estímulos sensoriales
- Implementar planes estratégicos para incrementar la venta de vinos en los establecimientos de alimentos y bebidas
- Solucionar conflictos derivados de relaciones humanas
- Administrar negocios relacionados con vino
- Diseñar cartas de vinos en restaurantes de acuerdo a los menús ofrecidos
- Servicio
- Adaptabilidad al cambio
- Respeto a diferentes culturas
- Interés por aprender permanentemente
- Pro actividad para desarrollo de negocios

*“Cuando de vinos hablamos, somos diferentes .”*

# Profesores

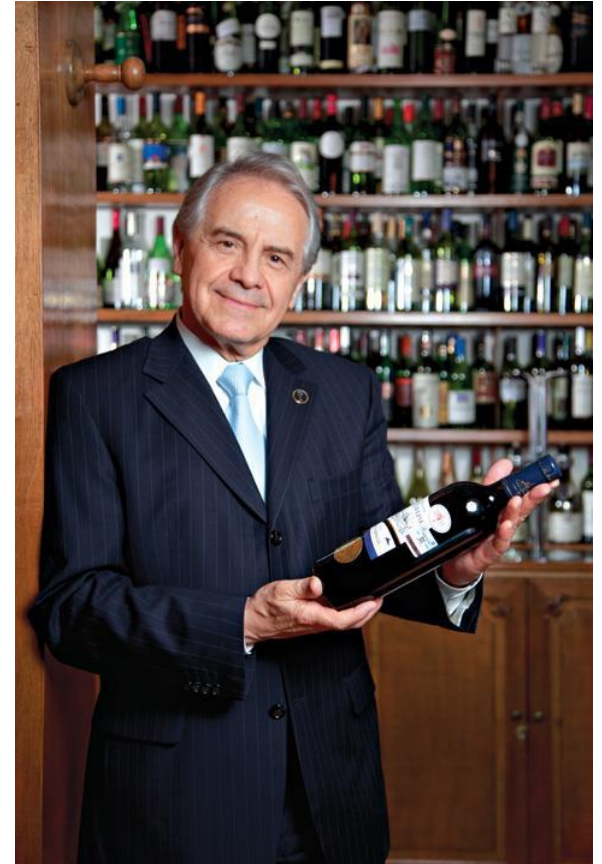
Grupo de académicos especialistas en el tema del vino coordinados por:

## Luis Fernando Otero Torregrosa

Presidente y fundador de la **Academia Mexicana del Vino** y de la **Academia del Mezcal y del Maguey**, considerado como una de las personalidades más influyentes en el mundo del vino, según la revista International Who's Who in Wine and Spirits.

Director de **La Cave Club del Vino**; fundador de la Unión Mexicana de Cata y Sommeliers, entre otras actividades profesionales, hacen del ingeniero Luis Fernando Otero, un notable líder en la difusión del vino y del mezcal.

Es miembro de la Academia Internacional de Análisis Sensorial y Comisario de Análisis Sensorial por La Narratori del Gusto, de La Fédération Internationale des Journalistes et Ecrivains des Vins et Spiritueux, así como Juez Internacional en los Concursos de Vino más importantes del mundo. Perito Internacional Evaluador de Vino y Asesor de la LXIII Legislatura de la Cámara de Diputados en la Comisión Especial de la Industria Vinícola Mexicana.



*"Los prescriptores aromáticos se vuelven un lenguaje entre catadores"*

# Temario

## Diplomado Nivel 1

Desarrollar las habilidades necesarias para el manejo, servicio y protocolo del vino, cuidado su preservación y optimización al momento de consumo.

- **Propedéutico**
- **Diagnostico para Certificado de competencia laboral**
- **Significado de ser Sommelier**
- **Aprender a Aprender**
- **Conociendo el vino**
- **Introducción a la cata profesional**
- **Conociendo el maridaje**
- **Servicio del vino en restaurante**
- **Evaluación competencia laboral (optativo)**



*“El delicioso arte de entender el vino”*

## Diplomado Nivel 2



Identificar los métodos de elaboración, componentes estructurales y sus estímulos sensoriales. La sensualidad del vino francés desde su nacimiento y tipicidad.

- **Terminología vitivinícola I (Español, Francés e Inglés)**
- **Historia vitivinícola**
- **Geografía vitivinícola**
- **Suelos – Climas**
- **Ampelografía 1**
- **Regiones: Francia**
- **Identificación Sensorial**
- **Catas por tipo de índice de flexibilidad del Vino.**

*“Nuestro compromiso es que entendamos lo que un vino nos hace sentir”*

# ¡¡Contáctanos!!

*La Cave Club del Vino*

[info@lacave.com.mx](mailto:info@lacave.com.mx)

55 74 88 55 / 89 95 13 99

[www.lacave.com.mx](http://www.lacave.com.mx)

