



I edició Curs de Sumilleria – nivell mitjà (90 h)

La finalitat del curs és l'ampliació i perfeccionament dels coneixements adquirits al llarg del primer nivell en torn a: l'optimització de la qualitat del servei, la promoció i venda del vi; tast i maridatge, distints mètodes d'elaboració i les funcions i competències bàsiques del sumiller; al temps que adquirir nous coneixements sobre les tasques de sumilleria en productes com: formatge, cervesa, destil·lat, cava, vi nacional, vi internacional i oli.

ORGANITZACIÓ:

Accions divulgatives i Formació Continuada - Dpt. Relacions Exteriors Escola d'Hoteleria de les Illes Balears.

Cambra de Comerç de Mallorca - Comissió Restauració i Oferta Complementària.

Informació i inscripcions: tels 971 172648/ 172375
apolonia.servera@uib.es / cati.borras@uib.es

Dates de realització: del 3 de novembre de 2009 al 23 de febrer de 2010.

Horari: dimarts i dimecres, de 16 a 19.30 h.

Lloc: Instal·lacions Escola d'Hoteleria de les Illes Balears.

Places: màxim 26 persones.

Preu alumne/a: 250€. Inclou el finançament del 50% del cost total del curs (500€) per part de la Cambra de Comerç de Mallorca.

Certificat del curs expedit per l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears i la Cambra de Comerç de Mallorca.

Els objectius del present monogràfic queden especificats en les següents competències a adquirir per part de l'alumne/a:

Competències Generals.

- ◆ Adquirir els coneixements de la història i orígens de l'oli, cervesa, formatge i destil·lat.
- ◆ Aprendre els distints mètodes d'elaboració dels productes anomenats anteriorment.
- ◆ Introduir a l'alumne al tast de l'oli, cervesa, formatge i destil·lat.
- ◆ Ampliar els coneixements, les funcions i les competències del sumiller. Assimilar nous coneixements del vi d'Espanya, França i Itàlia.

Competències Específiques.

- ◆ Saber situar les regions vinícoles de *Bordeaux*, *Bourgogne*, *Piemonte*, *Friül*, *Veneto*, *Sicilia*.
- ◆ Ampliar coneixements del vi d'Espanya (Locals, D.O. emergents i tradicionals).
- ◆ Adquirir els coneixements d'elaboració del vi escumós CAVA (varietals, *coupage*, evolució, etc.).
- ◆ Saber la classificació del vi pel seus orígens.
- ◆ Distingir: aromes, sabors bàsics, defectes i virtuts del vi.
- ◆ Tenir la capacitat de fer un bon servei del vi.



La metodologia del curs contempla la participació activa de l'alumnat tant en l'aprenentatge teòric, a través de mètodes audiovisuals i altres, com en les pràctiques que es duran a terme a cada una de les unitats didàctiques.

PREREQUISITS

Prerequisits essencials: Tenir assolits els coneixements teòrics i pràctics del curs d'Iniciació a la Sumilleria o superar prova escrita de nivell mitjà de coneixements.

CONTINGUTS TEÒRIC-PRÀCTICS DEL CURS

1.- Historia de l'oli	10,5h
1.1. Orígens	
1.2. L'oli al món	
1.3. L'oli de les Illes Balears	
1.4. Tast pràctic	
1.5. Visita cooperativa Sóller	
2.- El cava	7h
2.1. <i>Coupage</i>	
2.2. Varietals	
2.3. Tast pràctic	
3.- Formatge	7h
3.1. Elaboracions i tipus de pasta	
3.2. Formatges de les Illes Balears	
3.3. Formatges de Espanya	
3.4. Tast pràctic	
4.- Vi d'Espanya	14h
4.1. D. O. tradicionals	
4.2. D. O. emergents	
4.3. Vi de la Terra	
4.4. Vi de <i>Pago</i>	
5.- Vi de França	14h
5.1. <i>Bordeaux</i>	
5.2. <i>Bourgogne</i>	
5.3. Tast pràctic	
6.- Vi d'Itàlia	14h
6.1. Nord-est <i>Friuli – Veneto</i>	
6.2. <i>Piemonte</i>	
6.3. <i>Toscana</i>	
6.4. Sud <i>Sicilia</i>	
7.- Destil·lats	7h
7.1. Tipus de destil·lats	
7.2. <i>Brandy</i> , conyac i armanyac	
7.3. <i>Orujos</i> i <i>grappas</i>	
7.4. Tast pràctic	





8.- Cervesa	7h
8.1. Historia i orígens	
8.2. Elaboracions	
8.3. Tast pràctic	
9.- Servei i afinament dels sentits	3h
10.- Harmonia del menjar i les begudes	3h
11.- Visita a celler	3,5h

PROFESSORAT

- ◆ Bartomeu Hernández, professor del departament de restaurants i Bars de l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears
- ◆ Julio Torres, sumiller i elaborador de Galmés i Ribot Vins.
- ◆ Adam Perkal, director de Mundi Drinks.
- ◆ Jaume Gramona, prof. Universitat Rovira i Virgili i propietari empresa cava.
- ◆ Agustín Santolaya, director general *bodegas Roda (Dauro - Aubocassa)*.
- ◆ Eva Nadal, sumiller del restaurant El Olivo (hotel La Residencia).
- ◆ Margarita R. Mercadal, enginyer agrònom, responsable de producció i qualitat Formatges Mercadal.

Assistència i certificació: per a obtenir la certificació del curs es requerirà un mínim d'assistència (80%) al temps que la superació de dues proves teòrica-pràctiques d'assimilació de continguts que es duren a terme al llarg del curs.