

Escuela de Sommeliers de Chile





...mas de 20 años formando Sommeliers profesionales



Escuela de
Sommeliers
de Chile

La Escuela de Sommeliers de Chile es un organismo dependiente de la Asociación Nacional de Sommeliers de Chile A.G., quien a través de un Director encargado, cumple el rol de profesionalizar el oficio del Sommelier en Chile a través de cursos de formación teórico – prácticos altamente vinculados con la industria del vino.

La iniciativa de formar Sommeliers Profesionales en Chile nació a finales de 2001, y responde a la necesidad de profesionalizar esta actividad en nuestro país y de ofrecer oportunidades concretas para quienes optan por esta labor.

15 años después, podemos decir que nuestros egresados son quienes enlazan las necesidades de los clientes, con los innumerables vinos y productos afines que están disponibles en el mercado.

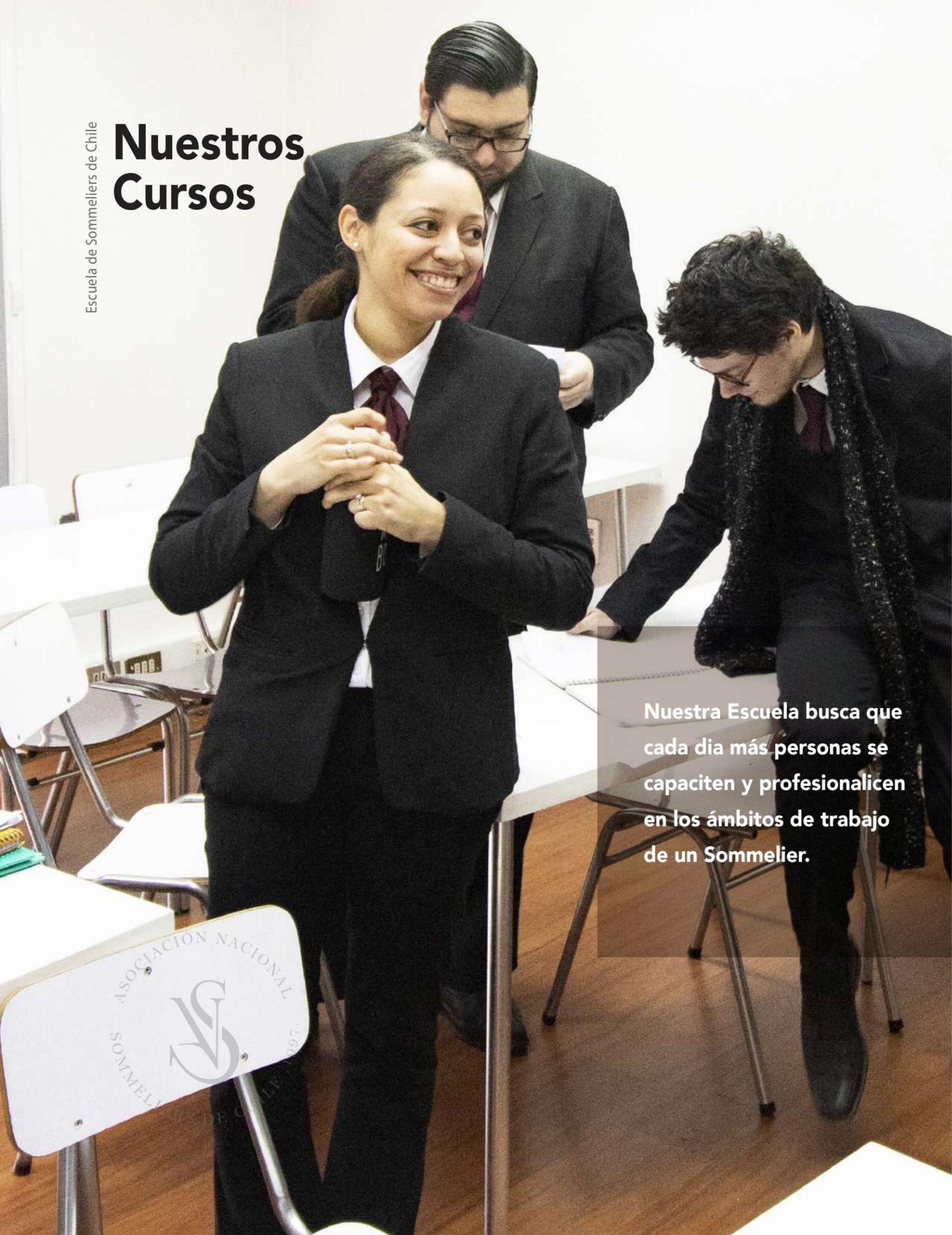
Su campo laboral se desarrolla tanto dentro del restaurante, diseñando y negociando cartas, atendiendo el cuidado y temperatura de los vinos a ofrecer, sugiriendo maridajes y proponiendo ideas de negocio innovadoras; como en tiendas especializadas, distribuidoras e importadoras de alcoholes.

Muchos se especializan en el área de la capacitación, educación y comunicación.

Nuestros egresados son los encargados de sembrar la cultura del vino chileno, dentro y fuera de nuestro país.



Nuestros Cursos



Nuestra Escuela busca que cada día más personas se capaciten y profesionalicen en los ámbitos de trabajo de un Sommelier.



Escuela de Sommeliers de Chile

El Sommelier Profesional egresado de la Escuela de Sommeliers de Chile, será un profesional íntegro, con conocimientos generales y técnicos, además de habilidades sociales en dominios: referidos a conocimientos generales, específicos y actitudes, además de una metodología diseñada para cada curso.

Para esto hemos diseñado un programa de estudio que permite, después de aprobar 3 módulos consecutivos, obtener el título de Sommelier Profesional. La metodología de módulos ayuda a que los alumnos puedan manejar de forma compatible sus estudios y su trabajo.

CURSO AVANZADO DE VINOS

1er NIVEL

INTRODUCCIÓN A LA SOMMELERÍA

2do NIVEL

SOMMELIER PROFESIONAL

3er NIVEL

Conocimientos generales

- Herramientas de marketing y comunicación
- Higiene y seguridad
- Atención de clientes
- Inglés nivel técnico

Conocimientos específicos

- Apreciación de vinos: degustación, descripción y evaluación
- Historia y enología
- Recomendar a clientes: armonía y maridaje.
- Guarda de vinos
- Ampelografía; Cepas, Variedades y estilos
- Cocina y tendencia
- Geografía vitícola nacional e internacional; Países productores del nuevo y viejo mundo
- Funcionamiento de la industria: elaboración de cartas
- Comercio Internacional: actualidad
- Bebidas alcohólicas



Escuela de
Sommeliers
de Chile



Actitudes

- Capacidad de observación
- Vocación de servicio
- Creatividad
- Pensamiento analítico
- Capacidad de síntesis
- Habilidad Manual

Metodología

- Clases semanales
- Visitas a terreno
- Informes escritos
- Revisión bibliográfica
- Pruebas parciales
- Examen teórico
- Examen práctico

Curso Avanzado de Vinos

Enfocado a personas que se vinculan a la industria eno gastronómica, que desean profundizar y actualizar sus conocimientos y habilidades en torno al vino.



Escuela de Sommeliers de Chile

Objetivos del curso

- Introducir al alumno en temas relacionados con la producción de vinos.
- Profundizar en las diferentes cepas con que se producen los distintos tipos de vinos.
- Conocer los valles vitivinícolas de Chile, junto a sus características particulares.
- Desarrollar en los alumnos, habilidades básicas en cuanto al servicio del vino y otros productos, reconociendo conceptos de armonía básica para cada uno de ellos.
- Desarrollar la técnica de evaluación y presentación de productos.
- Identificar las leyes básicas de denominación de origen de los principales países productores de vino en el mundo.
- Aprender conceptos básicos de materias complementarias como son los negocios y la industria.
- Introducir al alumno en aspectos técnicos de destilados y cocina.
- Realizar un acercamiento a los aperitivos y digestivos.

Materias a tratar durante el curso

Historia del vino	Viticultura y enología básica	Cocina básica	Introducción a los licores y destilados
Análisis y evaluación sensorial	Taller de servicio	Técnicas básicas de armonía entre vinos y comida	Leyes de denominación de origen
Léxico y vocabulario técnico	Inglés técnico	Industria nacional y negocios del vino	

Requisitos de admisión

Presentar documentos requeridos.

Fechas cursos

Duración: 102 hrs.
Incluye salida a terreno obligatoria
 Enero - INTENSIVO (1 mes)
 Horarios: lunes a viernes de 09:00 a 12:00 y 14:00 a 17:00
 Marzo a Junio / Junio a Septiembre / Septiembre a Diciembre (3 meses)
 Horarios: lunes, miércoles y viernes de 09:00 a 12:00 ó 17:00 a 20:00

Valor Curso

780.000

Matricula

50.000

Introducción a la Sommeliería



Objetivos del curso

- o Desarrollar en los alumnos, habilidades avanzadas en cuanto al servicio del vino y otros productos, reconociendo la armonía correcta para cada uno de ellos.
- o Desarrollar la técnica de evaluación y presentación de productos, tanto líquidos como sólidos, homologados en un panel de cata y utilizando distintas fichas de calificación para tal efecto.
- o Inculcar técnicas eficientes de manejo y motivación de personal, capacitación, control de inventario, manejo de stock y oferta en un determinado establecimiento.
- o Profundizar los conocimientos sobre bebidas alcohólicas, sus diferencias y estilos.
- o Identificar las leyes básicas de denominación de origen de los principales países productores de vino en el mundo.

Materias a tratar durante el curso

Vitivinicultura y enología avanzada	Procesos de destilación y diferencia entre productos	Procesos de producción y estilos de cervezas	Análisis y evaluación sensorial
Talleres de servicio especializados	Técnicas de armonía entre vinos y comida. Talleres de armonía	Otros productos, distintos del vino, adicionales a la comida	Léxico y vocabulario técnico
Inglés técnico	Negocios, Control y Planificación	Índices económicos y exportaciones	

Requisitos de admisión

Haber aprobado el Curso Avanzado de vinos - Nivel I de la Escuela de Sommelier de Chile.

Fechas cursos

Duración: 129 hrs.
Incluye salidas a terreno obligatoria
Marzo a Julio / Julio a Noviembre
Horarios: lunes, miércoles y viernes de 09:00 a 12:00 ó 17:00 a 20:00

Valor Curso

860.000

Matricula

50.000

Sommelier Profesional

Formación de profesionales íntegros con conocimientos profundos en las materias de la Sommelería Internacional.



Escuela de Sommeliers de Chile

Objetivos del curso

- o Desarrollar en los alumnos, habilidades avanzadas en tareas de investigación y análisis de temas concernientes al sommelier profesional.
- o Profundizar contenidos abordados en los Niveles anteriores.
- o Potenciar las capacidades del alumno en cuanto a estudios continuos.

Materias a tratar durante el curso

Vitivinicultura y enología tradicional y orgánica.	Procesos de fermentación y envejecimiento del vino.	Procesos de producción y estilos de aceites.	Procesos de producción y estilos de cervezas
Procesos de producción y estilos de puros y habanos.	Análisis y evaluación sensorial.	Vinos nacionales y extranjeros.	Talleres de servicio especializados.
Técnicas de armonía entre vinos y comida.	Talleres especializados de cocina internacional.	Evaluación de proyectos, negocios y marketing.	Inglés técnico.
Productos adicionales: café - té			

Requisitos de admisión

Haber aprobado el Curso Introducción a la Sommelería - Nivel II de la Escuela de Sommelier de Chile, carta de motivación personal y haber realizado una vendimia.

Fechas cursos

Duración: 130 hrs.
Marzo a Septiembre
Horarios: martes y jueves de 09:00 a 12:30

Valor Curso

1.150.000

Matricula

50.000

Otros Cursos

Dada la creciente demanda de la industria, y con el objetivo de continuar la capacitación y perfeccionamiento del personal de servicio en las empresas, nuestra Escuela ha desarrollado cursos específicos según requerimientos.

Cada uno de ellos se diseña en función de las necesidades de los clientes, y se implementa en conjunto con las empresas.



Herramientas para un correcto Servicio del Vino



Curso de Armonía de Vinos y comidas



Curso de comedor para garzones



Talleres de degustación



Seminarios específicos



Curso básico de vinos para personal de Servicio



Escuela de
Sommeliers
de Chile



www.sommelierdechile.cl

Managua 2169, Ñuñoa, Santiago de Chile
Teléfono: 2777 3298 - Horario de Atención: Lunes a Viernes
de 9:00 a 13:30 y de 15:30 a 18:30 hrs