Escuela de Sommeliers de Chile

3 º NIVEL / SOMMELIER PROFESIONAL

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

DEGUSTACIÓN	METODOLOGÍA DE CATA III 6 horas	DEGUSTACIÓN VINOS DE CHILE II 9 horas	D.O. INTERNACIONAL III 12 horas		
SERVICIO	TALLER SERVICIO DEL VINO 3 horas	EVALUACIÓN TALLER DE SERVICIO 6 horas			
COCINA Y BAR	VANGUARDIA Y TENDECIAS 3 horas	COCTELERÍA II 3 horas	PRODUCTOS CON D.O. 3 horas	ARMONÍA III 12 horas	
HISTORIA Y PROCESOS	FERMENTACIONES 3 horas	QUÍMICA EN EL VINO 3 horas	MADERA EN EL VINO 3 horas	TERROIR EN CHILE 3 horas	
NEGOCIOS	TENDENCIAS INTERNACIONALES 3 horas	METODOLOGÍA DE PROYECTOS 3 horas	ON TRADE ESTRATÉGICO 3 horas	ENOTURISMO 3 horas	
COMPLEMENTARIOS	WHISKYS Y MALTAS 3 horas	INGLÉS TÉCNICO III 3 horas	D.O. PISCO CHILENO 3 horas	PUROS Y HABANOS 3 horas	AGUA 3 horas
	ACEITE DE OLIVA II 3 horas	CAFÉ II 3 horas	TÉ E INFUSIONES II 6 horas	ORATORIA II 3 horas	HIGIENE Y SEGURIDAD 3 horas
PRÁCTICAS Y TERRENO	VISITA CERVECERÍA KROSS 4 horas	VISITA TONELERÍA NACIONAL 6 horas	VISITA VIÑEDO ANTIYAL 6 horas		

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.

DURACIÓN / 130 hrs.

Marzo a Septiembre
Horarios: martes y jueves
09:00 a 12:30.

VALOR / $ 1.200.000 - matrícula incluída.

MATRÍCULATE ONLINE

POLITICA DE PRIVACIDAD

Al acceder a alguno de los sitios web contenidos en los dominios sommerlierdechile.cl, el usuario acepta y reconoce que ha leído y está en total acuerdo con su Política de Privacidad.

info@sommelierdechile.cl

Managua 2169, Ñuñoa, Santiago de Chile / Teléfono: +56 2 2777 3298
Horario de Atención: Lunes a Viernes de 9:00 a 13:30 y de 15:30 a 18:30 hrs

Sommerlier de Chile 2019
todos los derechos reservados