

FORMACIÓN *Sommelier*

Formación Sommelier

Comisiones de:

Primer y Segundo año

Cupos limitados

¡Sumate a la comunidad!

Cursillo nivelatorio

Cursado 2027

rumbo

MATERIAS *con módulos*

Historia del vino

Ética y Deontología Profesional

Geografía Vitivinícola de Argentina y del Mundo

Marketing y Comercialización

Cata Profesional

Técnica con estándares internacionales

Enología

Cata Comercial y armado

Maridajes

Evaluación Sensorial

Organización y Gestión Comercial

Servicio y Gestión A&B

Productos Gourmet

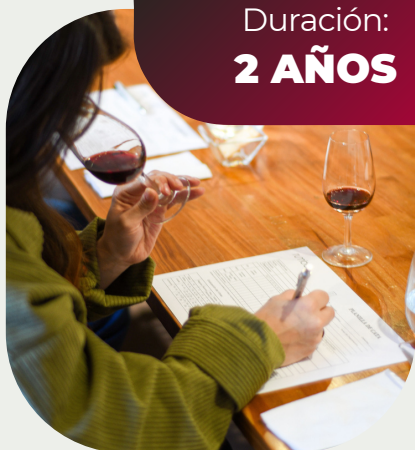
Bebidas Espirituosas y Coctelería

Trabajo Final Integral

Duración:
2 AÑOS

Clases de:
3 HORAS

Modalidad
PRESENCIAL



rumbo

Una copa, muchas profesiones

Amplia salida laboral



Bodega

Degustaciones, control de calidad, desarrollo de productos, visitas guiadas, presentaciones y comunicación.

Hotelería

Selección y servicio de vinos, asesoramiento y capacitación al personal.



Gastronomía

Diseño y gestión de la carta, servicio, recomendación.



Vinoteca

Asesoramiento, organización de oferta, catas, degustaciones y ventas.



Distribuidoras

Selección y comercialización de vinos, capacitación equipos de venta, asesoramiento a clientes.



Marketing y comunicación

Creación de contenidos, participación en eventos y campañas, transmisión del valor y la identidad de marcas.

