

Especialidad en Sommelier Programa de Estudios

Primer Semestre

Módulo I - Vitivinicultura

Módulo II - Geografía Vitivinícola Mundial “Nuevo Mundo”

Módulo III - Geografía Vitivinícola Mundial “viejo mundo”

Módulo IV - Geografía Vitivinícola de Francia

Módulo V - Servicio del Vino

Segundo Semestre

Módulo I - Introducción a los Destilados

Módulo II - Aguardientes de Vino

Módulo III - Aguardientes de Grano o Cereal

Módulo IV - Aguardientes de Fruta o Sustancias que Producen Azúcar

Módulo V - Licores y Cremas

Módulo VI - Coctelería

Temas Selectos

Cerveza

Quesos

Café

Jamón Curado

Té

Tipos de Agua

Puros y Cigarros

Servicio y Gestión de Bar y Restaurante