



ESPECIALIDAD EN SOMMELIER PROGRAMA DE ESTUDIOS

PRIMER CUATRIMESTRE

Vitivinicultura

Geografía Vitivinícola del Nuevo Mundo

Geografía Vitivinícola del Viejo Mundo

Servicio del Vino I

SEGUNDO CUATRIMESTRE

Geografía Vitivinícola de Francia

Destilados I

Café

Té

Cerveza

Agua

Servicio del Vino II

Gestión del Bar y Cava I

TERCER CUATRIMESTRE

Destilados II

Quesos

Tabacos

Jamones

Gestión del Bar y Cava II

CAMPO LABORAL:

- Restaurantes independientes
- Restaurantes de cadena
- Restaurantes en hoteles
- Bodegas productoras de vino
- Empresas importadoras y comercializadoras de vino
- Supermercados
- Tiendas gourmets
- Impartición de catas
- Asesoría en elaboración de cartas de vinos
- Capacitación a vendedores de vinos
- Instituciones educativas
- Viñedos.

