

ESPECIALIDAD EN

SOMMELIER

OBJETIVO

Formar especialistas capacitados y bien informados, que trabajen en restaurantes y espacios especializados, que sean capaces de reconocer las características, defectos y virtudes de las bebidas y su perfecta combinación con los alimentos.

CAMPO LABORAL

- Restaurante o bar, asesorando a los clientes en la mejor selección de vinos para su comida.
- Almacenes y bodegas de los restaurantes, como responsables de todas las actividades relacionadas con la selección y la compra de los vinos, así como la entrega y el almacenamiento de estos.
- Organización eventos especiales sobre vino, cenas y degustaciones.

RVOE: ESP14202189.

PLAN DE ESTUDIOS | 1 AÑO

1° CUATRIMESTRE

- Historia de los Vinos.
- Cata y Análisis Sensorial.
- Conocimiento de las Bebidas Alcohólicas.

2° CUATRIMESTRE

- Geografía Vitivinícola I.
- Geografía Vitivinícola II.

3° CUATRIMESTRE

- Armonía entre Vinos y Comida.
- Geografía Vitivinícola III.
- Calidad en el Servicio Restaurantero.

- ✓ **CATAS Y MARIDAJES**
- ✓ **ENFOQUE PRÁCTICO**
- ✓ **HORARIOS ACCESIBLES**
- ✓ **USO DE TECNOLOGÍA**

☎ **33 3613 5050**

info@ucienega.edu.mx
www.ucienega.edu.mx



Universidad
de la Ciénega

