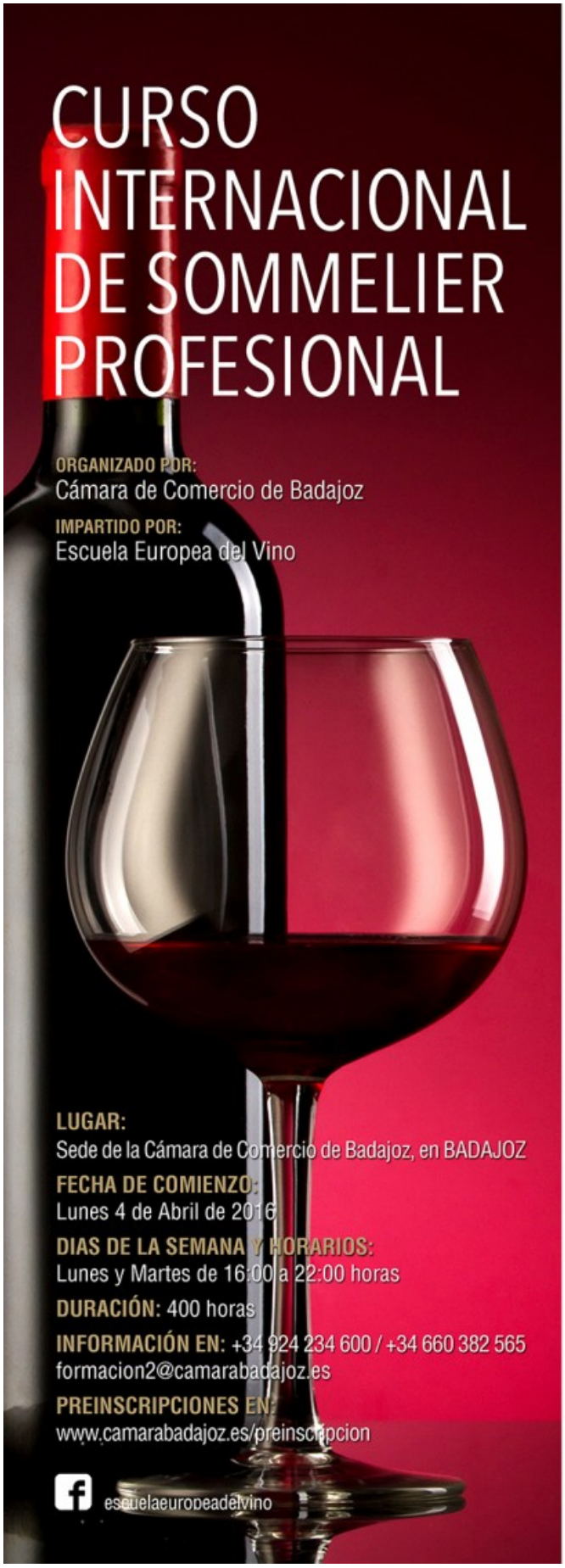
vinetur

Primer Curso Internacional de Sommeleir Profesional en Badajoz -Extremadura-

La Escuela Europea del vino de España en Badajoz junto con la Cámara de Comercio de Badajoz, se han unido para...

jueves 3 de marzo de 2016



Cámara
Badajoz

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Vinos del mundo y sus Denominaciones de Origen
- Servicio y Gestión de Vinos, Bebidas especiales y Alimentos
- Adquirir conocimientos sobre Enología y Viticultura sólidos
- Cata y Degustación
- Maridaje-Armonías
- Diseño de Cartas
- Modernas Técnicas de Venta
- Conservación
- Manejo de Stock
- Protocolo

DIRIGIDO A:

- Hostelería y Restauración
- Distribuidores de Vinos, Bebidas y Alimentos
- Técnicos de Ventas Nacionales e Internacionales de Vinos, Bebidas y Alimentos
- Enólogos
- Técnicos en Enoturismo
- Tiendas Especializadas
- Entusiastas del Vino, Bebidas Especiales y Gastronomía

Impartido por reconocidos Sommeliers, Enólogos y Profesionales Internacionales del Sector.

Avalado por Certificación Europea

ESCUELA EUROPEA
DEL VINO

ampliar imagen

La Escuela Europea del vino de España en Badajoz junto con la Cámara de Comercio de Badajoz, se han unido para presentar por primera vez en Extremadura “Curso Internacional de Sommelier Profesional”Nace con el objetivo de ayudar a profesionalizar los sectores de la restauración y la hostelería de Extremadura, principalmente, de Portugal y del Sur de España, y conseguir que alumnos interesados en ampliar sus conocimientos y su crecimiento profesional no tengan que desplazarse lejos de nuestra tierra para adquirirlos.