vinetur

“Nuestra experiencia en el sector nos hizo ver que realmente existía un gran vacío en cuanto a formación en vinos”

Xavi Nolla, sommelier y director de enoAula, habla sobre el éxito global de su innovadora plataforma educativa, respaldada por más de 3.000 estudiantes

martes 25 de abril de 2023

ESCRITO POR LORETO VÁZQUEZ



Xavi Nolla, sommelier y director de enoAula

En casi seis años enoAula ya puede presumir de haber formado a más de 3.000 personas. Esta plataforma on-line se creó a raíz de la pandemia cubriendo así un vacío formativo académico en el mundo del vino. Así nos lo explica el Sommelier y Director de enoAula, Xavi Nolla, para quien su éxito radica en el planteamiento fácil y asequible, tanto para los trabajadores del sector como para los amantes del vino. Uno de sus elementos diferenciadores está en su equipo de docentes, profesionales del sector. A ello hay que sumar su constante actualización a los tiempos y su facilidad da acceso. ¡Te atreves a probarlo!

¿Cuándo nace enoAula y por qué?

En 2017 es la consolidación de un proyecto formativo en el que llevaba trabajando durante más de 10 años. El objetivo inicial era acercar la formación de formato profesional a todo tipo de público interesado en iniciarse en el conocimiento del vino,

haciendo especial hincapié en el personal de hostelería. Precisamente, nuestra experiencia en el sector nos hizo ver que realmente existía un gran vacío en cuanto a formación académica en vinos, en un plazo de tiempo pequeño y con unos costes reducidos. De esta manera nos focalizamos en dar cobertura y servicio al sector de hostelería, formando a camareros y equipos de sala. Pero al mismo tiempo fuimos contando con cada vez más un público amante del vino, deseoso de aprender y ordenar conceptos confusos.

Desde enoAula siempre hemos apostado por ofrecer una formación diferenciada, impartida desde una visión local, innovadora, cercana y lejos de elitismos, dogmas y tecnicismos innecesarios. Nuestra formación es siempre entendible, amena, cognitiva y didáctica, esa es sin duda, la marca inconfundible de la casa.

Desde su creación, ¿cómo ha ido evolucionando este centro de formación on-line?

enoAula nació como escuela presencial, ofreciendo formaciones en las más importantes ciudades del territorio nacional. Con la pandemia convenimos la adaptación a las nuevas necesidades y condiciones, pasando la escuela a un formato on-line, alojando nuestros cursos en una plataforma formativa de alto nivel y fácil funcionamiento. Dicho formato se instauró hasta el presente, manteniendo solamente los seminarios técnicos de forma presencial. Definitivamente nuestro alumnado agradece el formato a distancia para los cursos, por la flexibilidad horaria y la disponibilidad de tiempo para asimilar los conceptos. Además, hemos ampliado la oferta y variedad de cursos, así como el personal docente que los imparte. En la actualidad, nuestra oferta incluye más de 10 curso que abarcan los ámbitos del mundo del vino y los destilados en diferentes niveles, así como especializaciones en maridajes, variedades de uva, servicio de sala, dirección o gestión de eventos.

“Nuestra oferta incluye más de 10 curso que abarcan los ámbitos del mundo del vino y los destilados, en varios niveles”

¿Qué tipo de cursos son los más demandados?

Los cursos más demandados siguen siendo los que dieron pie a la creación de la escuela, Especialista en Vinos en todos sus niveles, pues es un tema muy accesible y atractivo para los consumidores y winelovers no profesionales. Aun así, los nuevos cursos que se han ido agregando van ganado peso convocatoria a convocatoria.

Sinceramente, siempre nos alegra y emociona leer las reseñas o mensajes de agradecimiento y felicitación que recibimos de muchísimos de nuestros alumnos al finalizar los cursos. Eso nos anima a seguir ampliando nuestra oferta formativa pero siempre sin bajar el listón de nuestra alta autoexigencia.

En estos años, ¿cuántos estudiantes han pasado por enoAula?

Podemos presumir de tener a más de 3.000 personas formadas en estos, casi, 6 años de trayectoria. El hecho de facilitar el acceso a todo el mundo, sin requisitos mínimos; ofrecer condiciones especiales y, sobre todo, que las empresas del sector tengan la posibilidad de bonificar al 100% todos nuestros cursos, todo esto hace que muchísimas empresas apuesten por formar a sus trabajadores. Otro valor añadido de enoAula es el que todos nuestros formadores son profesionales del sector, Sommeliers diplomados y docentes expertos en cada materia impartida.

“Podemos presumir de tener a más de 3.000 personas formadas en casi 6 años de trayectoria”

La formación facilita el acceso al profesional a un mejor trabajo por eso es fundamental estos días. Para facilitarlo estos cursos tienen la posibilidad de acogerse a bonificaciones,¿no?

Si, por supuesto, como ya apunté. Desde nuestro inicio hemos dado prioridad ofrecer los cursos de forma bonificada para las empresas. Para ello hicimos un gran esfuerzo para lograr ser empresa "organizadora" Fundae, lo que nos permite realizar e incluir las gestiones de las bonificaciones en todos los cursos sin ningún coste añadido para el cliente.

Cualquier trabajador de empresa de hostelería puede beneficiarse de la bonificación FUNDAE que ofrece el Estado, es decir, bonificar el coste de los cursos en un 100%. Además, estos créditos formativos, que toda empresa tiene acumulado, se pierden al acabar el año y, lamentablemente. hay muchas empresas que desconocen este detalle.



¿Cuál cree que es elemento diferenciador por en el que enoAula tiene tanto éxito?

Posiblemente, uno de los elementos diferenciadores sea nuestro estilo de comunicar, transmitir y formar, donde no solo ofrecemos cursos totalmente actualizados y amplios en contenidos, sino que intentamos impartirlos transmitiendo toda nuestra pasión, empatía y comprensión hacia el alumno.

¡Lo hacemos fácil, vaya!

Por otro lado, el grado de satisfacción es tan alto, que el boca oreja y las recomendaciones entre el alumnado "usuario del vino" como llamamos a los alumnos no profesionales (desde el cariño) hace que cada vez nos conozca más gente y que estos quieran formarse con nosotros.

En el ámbito profesional, posiblemente el punto más importante ha sido el que el propio restaurador ha comprobado en poco tiempo que tener a su equipo formado en enoAula le ha generado un aumento de facturación en vino, así como una notable mejora en el servicio y fidelización del cliente.

“El propio restaurador ha podido comprobar que tener a su equipo formado por enoAula, le ha generado un aumento en la facturación del vino, así como una notable mejora en el servicio. Esto se traducen la fidelización del cliente”

Contáis con un importante grupo de profesionales con gran prestigio y experiencia que se encargan de los diferentes cursos. ¿Qué me puedes contar sobre ellos?

Así es, disponemos de un equipo profesional de primer nivel, personas de diferentes ámbitos y especializaciones, que gracias a sus conocimientos, pasión y experiencia en enoAula podemos ofrecer una formación de altísima calidad en contenido y valor humano. Compartimos filosofía y queremos transmitir a través de las formaciones, nuestra pasión por la docencia y el trabajo bien hecho. Actualmente nuestro equipo está formado por 7 personas, formadores y responsables de gestión y atención al alumno. Docentes como Maria de la Peña en destilados, Javier Campo en el campo de maridajes, sala y eventos, Lluís Romero en variedades del mundo o Xavi Nolla, impartiendo los 3 niveles de especialización en vinos. Pero también contamos con el incansable trabajo de Gisela, Adriana o Noa desde la parte más administrativa, de gestión y trato directo con el cliente.

A aquellos que pueden tener dudas y están pensando en dar el paso, ¿por dónde le aconsejarías que empezasen? ¿cuándo crees que puede ser un buen momento?

Todos nuestros cursos se programan varias veces a lo largo del año, por lo que siempre hay oportunidad de encontrar las fechas que mejor se adapten a tu disponibilidad. En el ámbito profesional, el cargo, la necesidad en formarse, y de perfeccionar en el trabajo también determinará los tiempos.

Les aconsejaría revisar nuestra página web www.enoaula.com donde se explica ampliamente cada uno de nuestros cursos, los contenidos, fechas de inicio, tiempos de impartición, enfoques, conexiones y sistemas, tempos de aprendizaje...Además incluye un práctico sistema de inscripción y pago, ya sea mediante tarjeta, transferencia u otros. Por supuesto facilitamos nuestro contacto vía whatsapp y correo electrónico, donde podrán, consultar cualquier duda y desde donde estaremos encantados de atenderles. Y para empezar...pues siempre desde el principio, para refrescar, ordenar y en algunos casos, desaprender de ciertos tópicos que no siempre son verdad.

¿Cómo pueden gestionarlo para llevarlo cómodamente?

Todos nuestros cursos constan de un proceso de aprendizaje que garantiza la buena asimilación y armonía con nuestro profesorado, incluyendo las conexiones en directo, que constan de sesiones de repaso y de catas de vinos o destilados enviados previamente al domicilio del alumno. Los cursos tienen una duración de entre 1 mes y medio y 3 meses, el más extenso. El alumno siempre podrá gestionar su tiempo, conciliando cómodamente con su trabajo y otras responsabilidades. Además siempre contará con el apoyo y control de su tutor/a para que, aun siendo una formación a distancia, tendrá la sensación de estar en clase.