

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# SOMMELIER NIVEL EXPERTO

## Modalidad:

presencial con una duración 8 horas

## Objetivos:

- Conocer en profundidad las principales zonas de producción españolas.
- Tener un conocimiento de las más conocidas zonas vitícolas de Europa.
- Ubicar en el mapa las principales zonas de producción de fuera de Europa.
- Disponer de la base necesaria para elaborar una oferta de vinos diferente y atractiva.
- Tener las herramientas para elaborar un menú maridado.

## Contenidos:

- Repaso de las principales zonas de elaboración de España.
- Repaso de las principales zonas de elaboración de Europa.
- El Nuevo Mundo.
- Alternativas de la venta de vino en el restaurante.
- Venta de vinos por copas y elaboración de una carta de vino.
- Maridaje.
- Preparación de un menú degustación.
- Cata vino nivel experto

