

SUMILLERÍA DE AOVES

Centro de Interpretación Olivar y Aceite

2017



Curso de Sumillería de AOVE



Centro de Interpretación Olivar y Aceite
Corredera de San Fernando 32, Úbeda, Jaén
953755889
info@centrodeolivaryaceite.com



El Sumiller es el profesional encargado de todo lo relacionado con el vino y otros productos dentro de las diferentes áreas comprendidas bajo el paraguas de la hostelería. Hoy en día son muchas las opciones profesionales que demandan una formación sólida que permita sentar las bases para un buen desarrollo profesional. La selección y compra del producto, la gestión y mantenimiento de la bodega, la elaboración de catas, el asesoramiento y servicio al cliente o la armonización comida-otros productos son algunas de las cualidades profesionales que el sector demanda.

Cada día más, los distintos establecimientos hosteleros (bares, restaurantes, hoteles, etc.), cuentan en su equipo con la figura del sumiller de vinos, lo que implica un valor añadido al servicio ofrecido.

El Centro de Interpretación Olivar y Aceite, con el objetivo de impulsar el Aceite de Oliva Virgen Extra en la hostelería y el turismo de nuestro entorno, organiza este Curso, en el que se pretende formar en el mundo del aceite de oliva virgen extra a empleados de restauración, hostelería, tiendas especializadas y, en general, a toda aquella persona interesada en aumentar su conocimiento en todo lo relacionado con el mundo del aceite de oliva virgen extra, y que quieran llegar a ser sumilleres de gran profesionalidad que puedan sugerir, recomendar, guiar e informar sobre el mejor AOVE.

DIRIGIDO A:

Profesionales del sector restauración, hostelería, maîtres, jefes de sala, camareros, distribuidores y técnicos de ventas de aceites, técnicos en turismo y oleoturismo, tiendas especializadas y, en general a todas aquellas personas interesadas en el aceite de oliva virgen extra y la gastronomía.

OBJETIVOS:

El objetivo general es planificar, organizar, dirigir, coordinar y supervisar las actividades relacionadas con los stocks de AOVEs. Asesorar a los clientes y promover la venta y servicio de los mismos.

El Sumiller de aceites es un profesional que sabe cómo usar correctamente este producto en restauración. Sabe convertir los costes en beneficios, ver las oportunidades en el comercio minorista, restaurantes y para los consumidores, y desarrollar la mejor fusión de comida y AOVE en cada receta.



PROGRAMA/CONTENIDOS:

Duración: 30 horas

El curso constará de una extensa e interesante parte teórica centrándose en aspectos concretos y especializados sobre Sumillería y AOVE, además de lograr el entrenamiento y perfeccionamiento de catadores.

Cada día se disfrutará de una intensa parte práctica, donde mediante la cata de aceites defectuosos, extras de diferentes variedades de aceituna y procedencia geográfica, podrás aprender y perfeccionar tu valoración de los aceites de oliva vírgenes extras.

Por otro lado ampliaremos y exploraremos el análisis sensorial de otros productos como el vino, jamón, queso y café. Todo ello con el objetivo de mejorar el conocimiento de otras materias primas principales usadas en restauración.

1. Cultura básica del Aceite de oliva virgen extra:

Conocimientos generales del mundo del aceite de oliva virgen extra

- Clases de aceites de oliva.
- Elaboración del aceite de oliva virgen
- Mitos
- Composición química y nutricional
- Cómo leer la etiqueta de un aceite

2. Gestión del AOVE en hostelería

Conocimientos orientados a gestionar todos los ámbitos del aceite en el contexto de la hostelería. Diseñar la oferta, desarrollar técnicas de venta y adquirir conocimientos de comunicación.

Trabajo en Restaurante. Pautas de Servicio. Organización y desarrollo. Material para el servicio. Cómo ejecutar. Conceptos básicos de protocolo.

- **Confección de la carta y servicio de aceites** . Diseñar la carta de aceites. Ofrecer al comensal los aceites más apropiados a los manjares componentes del menú y efectuar su servicio incluyendo degustación y/o cata.
 - ✓ Roles del restaurante. El papel del Sumiller.
 - ✓ Tipos y características de los aceites. Clasificación de los AOVES.
 - ✓ Normas a tener en cuenta en el diseño de cartas de aceites.
 - ✓ Presentación y servicio de aceite. Pautas de Cata o degustación.





- **Planificación, Organización de la bodega y gestión de stocks:** Asesorar en el diseño de la bodega, gestionar la compra de los aceites; organizar el sistema de clasificación, almacenamiento y control de los productos, así como velar por la consecución de las óptimas condiciones de conservación .

- ✓ La Bodega. Características. Conservación de los aceites en el restaurante, la bodega del día y el libro de bodega
- ✓ Cálculo de stocks, así como períodos y volúmenes de aprovisionamiento.
- ✓ La lista de aceites: elaboración, compra de aceites y su precio final.
- ✓ Controles de calidad de los productos. Defectos aparecidos en los productos y diagnósticos de las posibles causas.
- ✓ El cuidado de los aceites. Análisis y revisiones periódicas.

- **Calidad del servicio y atención al cliente:** Seguridad e Higiene. Aplicar las técnicas de comunicación y atención al cliente para conseguir la máxima calidad de servicio y satisfacción del cliente desde su perspectiva. La comunicación profesional aplicada al servicio del aceite.

- ✓ Seguridad e Higiene. Buenas prácticas.
- ✓ La comunicación profesional aplicada al servicio del aceite, comunicación verbal: escucha activa, persuasión y cortesía verbal.
- ✓ Atención a clientes en sus sugerencias o reclamaciones.



3. Análisis Sensorial y Cata:

Diferenciar mediante las respectivas catas, las características más notables de los distintos AOVes utilizando en su descripción el lenguaje específico y haciendo uso correcto de las fichas de cata. Desarrollo de las habilidades sensoriales para la correcta cata de aceites.

- Análisis Sensorial del AOV. Vocabulario básico de cata.
- Fisiología de la cata. Los sabores fundamentales
- Protocolo de cata y análisis sensorial
- Panel Test y Hoja de Cata COI
- Ficha de cata Sumiller
- Cata Hedonista. Análisis visual, olfativo y gustativo de aceites
- Premios y Concursos Nacionales e Internacionales
- AOVes de España. Zonas de producción y características
- Introducción a los Aceites y zonas productoras del Mundo





4. AOVE y Gastronomía: Armonías

- Maridaje y AOVE. Un AOVE para cada plato.
- FOOD PAIRING. Trabajo de creación, fusión de platos con diferentes AOVes.
- Técnicas básicas de cocina y de elaboración de platos. Recetas con presencia de AOVes. Maridaje de variedades.
- Técnicas clásicas y nuevas tendencias de maridaje.



SESIONES PRÁCTICAS:

- Ensayo Sensorial. Sabores fundamentales.
- Cata-Identificación de Atributos Positivos y Negativos.
- Cata de AOVes de variedades españolas
- Cata de AOVes de variedades extranjeras.
- Cata de Premios Nacionales e Internacionales.
- Cata de AOVes Premium.
- Cata de AOVes ecológicos.
- Cata de aceites de lineal
- Cata de otros productos: Vino, Cerveza, Queso, Café y Jamón.
- Taller de Maridaje y AOVes. Degustación de platos con diferentes AOVes.
- Prueba de evaluación de valoración sensorial de aceites.



VISITAS:

- **Almazara.** Como colofón a la formación se visitará una almazara de la mano del elaiólogo.
- **Restaurante.**

DIPLOMA y CERTIFICACIÓN:

- **Diploma de Sumiller de AOVes**
- **Certificado de Aptitud Sensorial** (Califica al titular de haber superado una prueba de evaluación profesional de aceites)

PROFESORADO:

Formado por prestigiosos profesionales del sector del aceite y de la sumillería, desde profesores de Escuelas de Hostelería, a sumilleres de grandes restaurantes pasando por expertos en cada materia.

LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN:

El curso se celebrará en el Centro de Interpretación Olivar y Aceite, en Úbeda (Jaén). Otros emplazamientos por confirmar.

Duración Programa formativo: **30 h**





El curso se distribuirá en 4 sesiones formativas, (23 de OCTUBRE, 30 de OCTUBRE, 6 de NOVIEMBRE y 13 de NOVIEMBRE) que tendrán lugar en horario de **lunes: 10:00 - 14:00 y de 16:00 - 20:00 h** y una cuarta sesión de visitas en horario de **10:00 -13:00 y de 17:00- 20:00 h**.

NÚMERO DE PLAZAS:

El número de plazas es limitado (**20**), por lo que las solicitudes se atenderán por riguroso orden de matriculación.

PLAZO DE MATRÍCULA Y PRECIO:

El plazo de inscripción finaliza 7 días, antes del comienzo del mismo.

Precio del curso: 390€ El abono del curso, deberá realizarse por transferencia a la Cuenta bancaria: IBAN ES77-3067-0072-9623-4134-6324 (Caja Rural de Jaén) por la web:

<http://centrodeolivaryaceite.com/inicio/curso-de-sumilleria-de-aove/>

(Por favor, indique claramente nombre, apellidos y concepto: "Curso Sumillería de AOVES").

Formación bonificada. Consúltenos. Coste 0, para trabajadores en régimen general. Curso bonificado 100% en las cotizaciones a la Seguridad Social de la empresa. Consultar precio a abonar y que posteriormente se bonifica en seguros sociales. (30h presenciales).

El abono del curso bonificado, deberá realizarse por transferencia a la cuenta bancaria ES63.0075.01.8819.0600532052, (Por favor, indique claramente nombre, apellidos y concepto: "Curso Sumillería de AOVES").

FORMALIZACIÓN DE LA MATRÍCULA:

Enviar la Solicitud de Inscripción, junto al justificante de pago a:
info@centrodeolivaryaceitelaloma.com

ANULACIÓN DE LA MATRÍCULA:

Tendrán derecho a la devolución del importe del curso, aquellos alumnos que expresamente lo soliciten, siempre que la petición sea por causa justificada y se realice con una antelación de al menos cinco días a la fecha de comienzo del curso.

MÁS INFORMACIÓN:

Centro de Interpretación Olivar y Aceite
C/Corredera de San Fernando 32, 23400 Úbeda (Jaén)
www.centrodeolivaryaceitelaloma.com
Tfno: 953-75 58 89/670 046 135

