Curso de Iniciación a la Sumillería de AOVE

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

Formación en AOVEs para Hostelería

FECHAS Y ACTIVIDADES

ACTIVIDAD	LUGAR	FECHA
CURSO BÁSICO DE CATA DE ACEITES. INICIACIÓN A LA SUMILLERÍA (8 H.)	Cazorla	18 Febrero
	La Puerta de Segura	19 Febrero
	Bedmar	25 Febrero
	Úbeda	3 Marzo
	Jaén	10 Marzo
	Baeza	30 Sept. - 1 Oct.
	Santisteban del Puerto	6 Octubre
	Valdepeñas de Jaén	13 Octubre
CURSO DE SUMILLER DE AOVEs (25 H.)	Úbeda	14, 21, 22 Sept.

Cursos GRATUITOS

PLAZAS LIMITADAS

Información e Inscripción en:

CENTRO DE INTERPRETACIÓN OLIVAR Y ACEITE
C/. Corredera de San Fernando, 32
ÚBEDA
Tfno: 953 75 58 89
info@centrodeolivaryaceite.com

COLABORAN:

ORGANIZA: OLIVAR Y ACEITE CENTRO DE INTERPRETACIÓN

SUBVENCIONA: DIPUTACIÓN DE JAÉN

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 vino, y que quieran llegar a ser sumilleres de gran profesionalidad que puedan sugerir, recomendar, guiar e informar sobre el mejor aceite de oliva virgen extra.

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 adquirir una base de conocimiento para poder ofrecer un buen trato respecto al AOVE en sala y cocina de restaurantes, hoteles o cafeterías. Además poder responder a preguntas y dudas habituales a los clientes sobre este producto.

PROGRAMA/CONTENIDOS:
Duración : 8 horas

1. **Contenidos teóricos:**
   - Criterios de calidad. Clases de aceites de oliva
   - Composición del AOVE
   - Proceso de elaboración del aceite de oliva virgen
   - Factores que influyen en las características de los aceites
   - Análisis sensorial. Atributos negativos y positivos.
   - Procedimiento de cata. Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen
   - Premios nacionales e Internacionales
   - Marco legal en hostelería.
   - Sumillería de Aceites. Elaboración de una Carta de Aceites
   - Compras, organización y gestión de bodega de aceites en restaurantes

2. **Contenidos prácticos:**
   - Cata -Identificación de atributos negativos y positivos
   - Cata de aceites con y sin defectos
   - Cata hedonista
   - Cata AOVEs del mercado
   - Cata de AOVEs monovarietales y coupages
   - Cata de AOVEs Premium
   - Cata de AOVEs de variedades españolas atípicas
   - Taller de Maridaje y AOVEs

DIPLOMA y CERTIFICACIÓN:

- **Diploma del Curso.**

PROFESORADO:

Técnicos del Centro de Interpretación Olivar y Aceite especialistas en analisis sensorial y Sumillería.

LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN:

El curso se celebrará en los diferentes emplazamientos.

- Baeza 30 de Septiembre y 1 de Octubre
- Santisteban del Puerto 6 de Octubre
- Valdepeñas de Jaén 13 de Octubre

Una vez formalizada la inscripción, se facilitará la localización exacta.

El curso se distribuirá en 1 sesión de un día en horario de: **10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 horas**

NÚMERO DE PLAZAS:

El número de plazas es limitado (1**0**), por lo que las solicitudes se atenderán por riguroso orden de matriculación.

PLAZO DE MATRÍCULA Y PRECIO:

El plazo de inscripción finaliza 3 días, antes del comienzo del mismo.

Precio del curso: Es gratuito. Puede descargar la información y la inscripción desde la web www.centrodeolivaryaceite.com/aovehosteleria

FORMALIZACIÓN DE LA MATRÍCULA:

Enviar la Solicitud de Inscripción: info@centrodeolivaryaceite.com. Tendrá preferencia aquellos alumnos que trabajen en sectores de Hostelería y Turismo de la Provincia de Jaén y aquellos por cercanía a la sede de realización.

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