FORMACIÓN EN AOVES PARA EMPRESAS Y PROFESIONALES DEL SECTOR DE LA HOSTELERIA Y TURISMO

Centro de Interpretación Olivar y Aceite

2024

Curso de Sumillería de AOVE

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN

PIERALISI
CIRCULAR THINKING

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

FORMACIÓN EN AOVES PARA HOSTELERÍA y TURISMO

CURSO INICIACIÓN A LA CATA DE ACEITES Y SUMILLERÍA (4H)

20 FEBRERO CAZORLA

05 MARZO JAÉN

06 MARZO ANDÚJAR

12 MARZO BAEZA

19 MARZO BEDMAR

20 MARZO LINARES

09 ABRIL BEAS DE SEGURA

16 ABRIL ALCALÁ LA REAL

23 ABRIL VILLACARRILLO

CURSO DE SUMILLER DE AOVES (12 H)

13, 20 y 27 MAYO ÚBEDA

PLAZAS LIMITADAS

Inscripciones e Información:

Centro de Interpretación Olivar y Aceite

C/Corredera de San Fernando, 32

23400 Úbeda (Jaén)

Tf: 953 75 58 89

info@centrodeolivaryaceite.com

www.centrodeolivaryaceite.com

GRATIS

Organiza:

OLIVAR Y ACEITE CENTRO DE INTERPRETACIÓN

PIERALISI CIRCULAR THINKING

Colabora:

ANDÚJAR AYUNTAMIENTO

Ayuntamiento de BAEZA Concejalía de Turismo y Promoción

Úbeda Agrícola

Ayuntamiento de Alcalá la Real

abisc

farmaove

Hosturjaén

Denomination of Origin Designation of Origin SIERRA DE CAZORLA

TUR JAÉN

Cámara Linares

Ntra. Sra. del Pilar 1ª Almazara Mundial de Aceite de Oliva

sierra MAGINA

AGRIJA

Tubba

ALCISER

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, lo que implica un valor añadido al servicio ofrecido.

DESCRIPCIÓN:

Un curso de cata de aceites, sumillería y maridaje. El objetivo del curso es conocer las nociones básicas sobre los diferentes aceites de oliva que existen y variedades de aceitunas, así como los fundamentos de la elaboración de aceites y análisis sensorial.´

También aprender a catar aceites, en sus tres fases: visual, olfativa y gustativa. En este curso también se explicarán las funciones del sumiller de AOVEs, desde elegir el aceite hasta adquirir un protocolo para servirlo y degustarlo por el cliente, pasando por gestionar la bodega y elaborar la carta. Y por último, se mostrarán maridajes, pudiendo perfeccionar la elección del AOVE según la comida.

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 servicios turísticos, 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: 12 horas
Contenidos teóricos:

Cultura básica 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
- Marco legal en hostelería.

Gestión del AOVE en hostelería

- Confección de la carta y servicio de aceites
- Planificación, Organización de la bodega y gestión de stocks
- Calidad del servicio y atención al cliente

Análisis Sensorial y Cata:

- Análisis Sensorial del AOV. Vocabulario básico de cata.
- Fisiología análisis sensorial
- Análisis visual, olfativo y gustativo de aceites. Protocolo de cata.
- Panel Test y Fichas de Cata
- Cata Hedonista
- Premios y Concursos Nacionales e Internacionales
- AOVES de España. Zonas de producción y características
- Introducción a los Aceites y zonas productoras del Mundo

AOVE y Gastronomía: Armonías

- Maridajes y Aoves. 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

Comunicación en la Hostelería

- Marketing Digital y Redes Sociales

Contenidos prácticos:

- Ensayo Sensorial. Sabores fundamentales
- Cata-Identificación de Atributos Positivos y Negativos
- Cata de aceites del mercado
- 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 otros productos: Vino y Jamón
- Taller de Maridaje y AOVEs.
- Degustación de platos
- Prueba final de evaluación : análisis sensorial de 4 aceites

DIPLOMA y CERTIFICACIÓN:

- **Diploma del Curso.**

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). Duración Programa formativo: **12 h**

El curso se distribuirá en 3 sesiones formativas, (13, 20 y 27 de Mayo) que tendrán lugar en horario por definir.

El horario puede variar en función de las necesidades.

NÚMERO DE PLAZAS:

El número de plazas es limitado (**20**), por lo que las solicitudes se atenderán por riguroso orden de matriculación y siguiendo los criterios de selección de alumnos.

PLAZO DE MATRÍCULA Y PRECIO:

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

Precio del curso: Es gratuito gracias al apoyo y subvención de Diputación Provincial de Jaén.

Puede descargar la información y la inscripción desde la web https://centrodeolivaryaceite.com/es/aovehosteleria/

FORMALIZACIÓN DE LA MATRÍCULA:

INCRIPCIONES COMPLETAS

Tendrán preferencia aquellos alumnos que trabajen en sectores de Hostelería y Turismo de la Provincia de Jaén. El Centro de Interpretación se reserva el derecho de configurar los grupos en función de las necesidades formativas y localizaciones.

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

Actividad subvencionada por Diputación Provincial de Jaén