

OBJETIVO GERAL

- Formação profissional em **Sommelier** / ESCANÇÃO

PROGRAMA E MODULOS

<p style="text-align: center;"><i>MODULO I</i></p> <p style="text-align: center;">Introdução ao mundo do vinho</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Definição de Vinho.✓ Historia.✓ Aspectos sociais, culturais, econômicos. dos vinhos.✓ Vinho e Saúde✓ Vinhos comuns e vinhos especiais✓ Indicações Geográficas protegidas: D.O (Denominação de origem) I.P (Indicação de procedências).✓ Iniciação a degustação, análise sensorial /organolépticos.✓ Degustações técnicas (Branco, rose e tintos).	<p style="text-align: center;"><i>MODULO VI</i></p> <p style="text-align: center;">Vinho no mundo I – Velho Mundo</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Alemanha✓ Espanha✓ França✓ Itália✓ Portugal
<p style="text-align: center;"><i>MODULO II</i></p> <p style="text-align: center;">Vitivinicultura – uvas viníferas</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Constituição da videira✓ Uvas viníferas✓ Sistemas de plantio e condução da vinha✓ Localização do vinhedo✓ Tratamento da videira✓ Variedades e características das castas	<p style="text-align: center;"><i>MODULO VII</i></p> <p style="text-align: center;">Vinho no mundo II – Novo Mundo</p> <ul style="list-style-type: none">✓ África do sul✓ Argentina✓ Austrália✓ Brasil✓ Chile✓ Estados unidos✓ Nova Zelândia✓ Uruguai
<p style="text-align: center;"><i>MODULO III</i></p> <p style="text-align: center;">Enologia</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Vinificação de vinhos brancos✓ Vinificação de vinhos tintos✓ Vinificação de vinhos especiais✓ Vinhos de mesa, regionais. Vinhos Licorosos – Porto, Moscatel, Madeira, Açores, Carcavelos.✓ Espumante e Champanhes	<p style="text-align: center;"><i>MODULO VIII</i></p> <p style="text-align: center;">Harmonização</p> <ul style="list-style-type: none">✓ As regras básicas de ligação vinho e gastronomia✓ Sensações elementares da prova✓ Prova de ácidos orgânicos✓ A importância da temperatura nos alimentos✓ Ligações enogastronomicas por Similaridade, contraste, aroma e região✓ Influencia dos alimentos na escolha do vinho✓ Tipos de confecção de alimentos e sua influencia na textura dos alimentos✓ Degustação de menu vínico preparado pelos participantes

<p style="text-align: center;"><i>MODULO IV</i></p> <p style="text-align: center;">Degustação de vinhos – Teoria / Prática</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Aspectos Gerais da Prova ✓ Mecanismo de preparação sensorial <p>Técnica da prova:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Aspectos visuais, olfativos, gustativos. ✓ Álcool e o corpo do vinho ✓ Aroma de boca e a persistência aromática ✓ Equilíbrio do vinho ✓ Prova de vinho com técnica de prova 	<p style="text-align: center;"><i>MODULO IX</i></p> <p style="text-align: center;">Outras Bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Produção de aguardentes ✓ Cocktails e outras bebidas ✓ Spirits Bebidas Espirituosas ✓ Cerveja ✓ Café ✓ Chá
<p style="text-align: center;"><i>MODULO V</i></p> <p style="text-align: center;">Serviço de vinhos</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Como decantar um vinho ✓ Como armazenar um vinho ✓ Como elaborar um menu vínico ✓ Como sugerir vinhos e técnicas de venda ✓ Como elaborar uma carta ✓ Cápsula ✓ Tipo de rolha ✓ Informações contidas na rolha e seu estado de conservação ✓ Rótulos e contra – rótulos ✓ Tipos de garrafa ✓ Gestão de stocks ✓ Marketing de vinhos ✓ Gestão de adega ✓ Protocolo 	<p style="text-align: center;"><i>MODULO X</i></p> <p style="text-align: center;">Repensado todo conteúdo</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Prova escrita e pratica ✓ Degustação às cegas ✓ Certificação
<p style="text-align: center;"><i>MODULO XI</i></p> <p style="text-align: center;">Modulo optativo</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Visita técnica a vinícola (a programar) 50 horas 	

DURAÇÃO – CARGA HORÁRIA

10 meses – 3 aulas/ mês

15 horas/aula/mês

10 módulos

Totalizando: 150 horas

PROGRAMAÇÃO GERAL

O encontro semanal uma vez ao mês sendo **SEXTA-FEIRA** à noite e **SÁBADO** pela manhã e tarde

Sexta-feira: 18h00min às 22h00min

Sábado: 08h00min as
12h00min

14h00min às 18h00min

Início: Outubro de 2014 Aulas: 31/10 e 01/11

INVESTIMENTO

1+ 10 de R\$ 350,00 total: R\$3.850, 00

Pago a Vista 10% = R\$ 3.465,00

Forma de Pagamento:

Boleto
Cartão de Credito
Debito
Dinheiro

PÚBLICO ALVO

Sommelier/ Escanção
Profissional do setor gastronômico
Enófilos
Iniciantes
Apaixonados

COORDENAÇÃO DO CURSO

Prof. Msc° Adm. Jaime Oliveira Filho

CORPO DOCENTE

Sommelier Internacional
Enólogos
Agrônomos
Profissionais da área
Chef's