

Escuela Cata y SOMMELIER

Modalidad: **Presencial**



Programas de
Educación Continua

INSTITUTO
LE CORDON BLEU[®]
PERÚ



¡Déjate cautivar por la magia del vino y conviértete en un experto catador!

Aprenderás desde los fundamentos básicos de la cata hasta aspectos avanzados de la gestión comercial de vinos. Te guiaremos a través de la cata de una variedad de bebidas, incluyendo piscos, cervezas, aguas y cafés, mientras profundizamos en la gestión de bebidas y el arte del maridaje gastronómico.





Certificación —

Emitida por La Fondation Le Cordon Bleu –
Art Culinaire et Gestion Hoteliere: Certificate
in **Expert Taster and Sommelier**.





Plan de Estudios

Módulo 1:

- + Umbrales de sensibilidad
- + Enología

Módulo 2 y 3:

- + Cata de Vinos
- + Cata de Piscos

Módulo 4:

- + Cata de Cervezas

Módulo 5:

- + Geografía Vitivinícola del Viejo Mundo
- + Cata de Agua

Módulo 6:

- + Técnicas de Servicio y Sumillería

Módulo 7:

- + Geografía Vitivinícola del Nuevo Mundo
- + Cata de Café

Módulo 8:

- + Gestión Comercial de Vinos
- + Gestión de bebidas: Aperitivos, Aguardientes

Módulo 9:

- + Gastronomía y Maridaje



Datos Generales



Inicio

27 de mayo



Horario

Lunes, miércoles y viernes
de 08:00 p.m. a 10:30 p.m.



Duración

28 semanas



Modalidad

Presencial



Inversión

+ Precio regular: S/11,250-
+ Promoción (20% dscto): **S/9,200***

(*) Promoción con cupos limitados

Nota importante:

- + Le Cordon Bleu Perú se reserva el derecho de reprogramar o cancelar los cursos que no cuenten con el número mínimo de inscriptos establecidos por la institución.
- + Los trámites de retiro o cambio sólo se realizan hasta 10 días antes del inicio de clases. Caso contrario deberá asumir la penalización correspondiente. El pago realizado no está sujeto a devolución ni transferencia, el retiro no modifica el monto comprometido a pagar. El retiro es sólo académico y no económico.
- + Las horas académicas son de 50 minutos cada una.



