

## ACCIÓ FORMATIVA

# Sumilleria i Maridatge al Celler Avgvtvs Forvm

### **CINQUENA EDICIÓ DEL CURS. INCLOU TASTOS EN ANGLÈS**

**DOCENT: Joan Lluís Gómez**

**Sommelier, Wine & Spirit Education Trust international higher certificate in wines and spirits.**

Sommelier al Restaurant Sant Pau, de Carme Rusalleda, **més de 9 anys participant** del creixement d'un projecte on el producte, el vins i la **qualitat** tenen un paper fonamental.

Tres estrelles Michelin comporten una gran responsabilitat i implicació entre tots els integrants de l'equip, l'actualització, la formació i la **innovació** són elements fonamentals en la tasca del Sommelier.

En Joan Lluís compartirà la seva experiència i coneixement amb els participants del curs.



**TASTOS EN  
ANGLÈS**

## INSCRIU-TE

### **OBJECTIUS**

- Descriure les diferents característiques organolèptiques dels vins emprant un vocabulari específic i saber relacionar-los amb el em menjar més adequat.
- Preparar un maridatge raonant i exposant les relacions que intervenen i els criteris pels quals s'ha elaborat.

### **CONTINGUTS:**

- Definició del tast. Condicions per a la degustació.
- Les temperatures de servei. Conservació del producte.
- Les fases i les tècniques de tast, aplicació dels sentits.
- **El maridatge entre el vi i el menjar. Tècniques. Valor del producte. Innovació i Qualitat.**

### **METODOLOGIA:**

Teòric pràctica: Partint de la realitat dels participants en la formació ens apropiarem als continguts a assolir en l'activitat formativa.

**LLOC:** Celler Avgvtvs Forvm. Ctra. Sant Vicenç s/n. Apt. Correus 289. 43700 El Vendrell

**DURADA:** 20 hores.

**DATES:** 18, 25 d'Octubre i 8, 15 i 22 de Novembre

**HORARI:** de 10 a 14h

**PREU: 100% Gratuït.** Subvencionat pel Consorci de la Formació Contínua de Catalunya.