

ACCIÓ FORMATIVA

Sumilleria i Maridatge **Sitges – Gremi d'hosteleria**

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.



OBJECTIUS

- Descriure les diferents característiques organolèptiques dels vins emprant un vocabulari específic i saber relacionar-los amb el 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 D'IMPARTICIÓ: Gremi d'Hosteleria de sitges

DURADA: 20 hores.

DATES: 20,26,Març i 2, 8 i 9 abril de 09:30h a 13:30h

INSCRIPCIONS

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