



AULA DE FORMACIÓN
CONSEJOS REGULADORES
DEL MARCO DE JEREZ

SEMINARIO DE FORMADOR HOMOLOGADO

INTRODUCCIÓN

El Consejo Regulador organiza anualmente dos seminarios específicos en Jerez, uno en español (primavera) y otro en inglés (otoño) de dos días y medio de duración, en los que se incluyen sesiones de formación teóricas y prácticas de alto nivel. Al término del seminario, se realizan unas pruebas de aptitud. Aquellos candidatos que aprueban las distintas partes del examen, en el que se incluyen pruebas teóricas y prácticas, reciben la titulación de FORMADOR HOMOLOGADO DEL VINO DE JEREZ.

OBJETIVO

Promover la existencia de formadores en materia de vinos con un alto grado de especialización en el Vino de Jerez, a nivel nacional e internacional, asegurando que disponen de un adecuado nivel de conocimientos y de capacidad suficiente para su comunicación efectiva a sus alumnos. Igualmente, el programa pretende garantizar el rigor y la coherencia del discurso formativo relativo a los vinos de nuestras Denominaciones de Origen, por parte de los profesionales que desarrollen servicios formativos en materia de vinos.

PERFIL DE LOS CANDIDATOS

Los candidatos a la obtención de este certificado deben ser:

- profesionales que desarrollen asiduamente la actividad de formación en materia de vinos, a través de la realización como docentes de cursos, catas comentadas, clases en escuelas de hostelería o centros especializados, etc.
- que posean unos conocimientos básicos sobre el Vino de Jerez.
- que dominen el idioma en el que se realiza el programa: español o inglés.

INSCRIPCIÓN

Las solicitudes se realizarán por email adjuntando el curriculum vitae al **Aula de Formación del Consejo Regulador** (vinjerez@sherry.org). Una vez comunicada la admisión de la solicitud, para hacer efectiva la reserva de plaza, el candidato deberá hacer una transferencia bancaria en el plazo máximo de 15 días por el importe íntegro de la cuota de inscripción, a la cuenta


corriente de La Caixa nº ES16 2100 8541 27 2200094031. De no realizarse el pago en dicho plazo se entenderá que el solicitante renuncia a la plaza.

La cuota de inscripción es de 300 euros.

PROGRAMACIÓN


El programa del seminario consta de 30 horas lectivas repartidas en tres días, de miércoles por la tarde a viernes. El primer día se recoge a los participantes a las 19:30 en el Consejo Regulador y se les traslada a una bodega para comenzar las sesiones teórico-prácticas, las cuales finalizan el viernes con la entrega de certificados y la cena despedida.

La programación tipo del seminario es la siguiente:



CURSO DE FORMADORES

| Miércoles | | Jueves | | Viernes | |
|-----------|--|--------------------------|--|--------------------------|-------|
| 09 h. | | | | | 09 h. |
| 10 h. | | La Viticultura del Jerez | | La Crianza | 10 h. |
| 11 h. | | Visita a Viña | | Uso y disfrute del Jerez | 11 h. |
| 12 h. | | Vinificación – La "Flor" | | Cata de Vinos VOS / VORS | 12 h. |
| 13 h. | | Los tipos de vino | | | 13 h. |
| 14 h. | | Cata de Vinos Secos | | Visita a Bodega | 14 h. |
| 15 h. | | Comida típica en la Viña | | Comida en la bodega | 15 h. |
| 16 h. | | | | | 16 h. |
| 17 h. | | Visita a Lagar | | Examen Teórico y de Cata | 17 h. |
| 18 h. | | Cata de vinos dulces | | | 18 h. |
| 19 h. | | | | | 19 h. |
| 20 h. | | | | | 20 h. |
| 21 h. | 3.000 años de Historia | Traslado a bodega | | Entrega de Certificados | 21 h. |
| 22 h. | Visita a Bodegas Cena de Bienvenida | Visita a Bodega | | | 22 h. |
| 23 h. | | Tapas en la Bodega | | Cena de clausura | 23 h. |



APOYO DEL AULA DE FORMACIÓN DEL CONSEJO REGULADOR

- Una vez admitidas las solicitudes de participación de los candidatos, el Consejo Regulador asume los costes de formación de los candidatos, así como los de manutención y transfers para el desarrollo del programa. Los candidatos tendrán que hacerse cargo del pago de la cuota de inscripción, correspondiente a los materiales didácticos que se le entregan durante el curso, de su alojamiento y de sus gastos de transporte hasta Jerez.
- Entrega de certificados a los candidatos que pasen las pruebas de aptitud.
- Suministro de los materiales formativos que estén disponibles en cada momento por parte del Aula de Formación: presentaciones Power Point (español e inglés), folletos desplegados, etc.

4. Autorización para comunicar la homologación por parte del Consejo Regulador en los materiales o en los elementos de publicidad o comunicación realizados por el formador.
5. Inclusión de todos los alumnos que lo deseen en la lista de distribución del *newsletter* electrónico de Vinos de Jerez.
6. Incorporación del perfil profesional en nuestra Red online de Formadores Homologados, desde la cual se ofertan sus servicios como formadores especializados en los vinos de Jerez.

CONDICIONES PARA EL USO DEL TÍTULO DE “FORMADOR HOMOLOGADO DEL VINO DE JEREZ”

1. Haber presentado la oportuna solicitud al Consejo Regulador.
2. Haber aprobado el examen de aptitud.
3. Haber obtenido la homologación de los materiales de formación que se utilicen en el desarrollo de la actividad formativa sobre vinos de Jerez y comprometerse a utilizar y mantener dichos materiales de acuerdo con la versión aprobada por el Consejo Regulador.
4. Mantener al Consejo Regulador informado sobre los cursos realizados, con fechas y localización, número y perfil de los alumnos, etc.
5. Hacer en todo momento un uso adecuado del título de “Formador Homologado de los Vinos de Jerez”.