



AULA DE FORMACIÓN
CONSEJOS REGULADORES
DEL MARCO DE JEREZ

SEMINARIO DE VINOS DE JEREZ PARA PERSONAL DE SALA

INTRODUCCIÓN

El Consejo Regulador organiza anualmente en Jerez dos seminarios, de media jornada de duración (uno por la tarde y otro por la mañana), en el que se incluyen sesiones de formación teóricas y prácticas de nivel intermedio. 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 PROFESIONAL DE SALA ESPECIALISTA EN VINOS DE JEREZ.

OBJETIVO

Promover la formación de camareros y personal de sala de restaurantes, bares, tabancos y despachos de vinos, con una especialización en el Vino de Jerez, asegurando que disponen del adecuado grado de conocimiento que les facilite una mejor prestación de servicios a sus clientes en relación a los Vinos de Jerez, con especial incidencia en análisis organoléptico, servicio y maridaje.

PERFIL DE LOS CANDIDATOS

Los candidatos a la obtención de este certificado deben ser:

- Personal de Restaurantes, Bares, Tabancos y Despachos de Vinos y profesionales que desarrollen la actividad de servicio de sala.
- Personal de enotecas, tiendas especializadas y distribuidores.

INSCRIPCIÓN

Las solicitudes para la participación en el seminario deberán ser enviadas al **Aula de Formación del Consejo Regulador** (vinjerez@sherry.org), rellenando el oportuno impreso con la información sobre los candidatos que en el mismo se solicita. Una vez comunicada la admisión de la solicitud, para hacer efectiva la reserva de plaza, en el plazo máximo de 15 días se deberá hacer una transferencia bancaria (CC ES16 2100 8541 27 2200094031) con el importe del curso. De no realizarse el pago en dicho plazo se entenderá la renuncia a la plaza.

La cuota de inscripción al curso será de 20 euros.

PROGRAMACIÓN

El programa del seminario constará de 4 horas, realizadas en media jornada, de mañana o de tarde. Los participantes en el seminario deberán presentarse en el Consejo Regulador a las 16:30 horas en el caso del curso de tarde, y a las 09:30 horas en el caso del curso de mañana.

La programación tipo del seminario es la siguiente:

- 16:30 h. (9:30 h.) – Introducción al programa. La cultura del vino en El Marco de Jerez.
- 16:45 h. (9:45 h.) – Los vinos de Jerez: viticultura, elaboración y crianza.
- 17:45 h. (10:45 h.) – Análisis sensorial de los Vinos de Jerez.
- 18:45 h. (11:45 h.) – Descanso.
- 19:00 h. (11:40 h.) – Conservación, servicio y maridaje.
- 20:00 h. (12:10 h.) – Otros productos enológicos del Marco: Brandy de Jerez, Vinagre de Jerez y Vinos de la Tierra de Cádiz.
- 20:30 h. (13:30 h.) – Entrega de certificados de asistencia y fin del programa.