

SOMMELIER

PERFIL DEL EGRESADO

El desarrollo de la industria vitivinícola junto al impulso turístico en la provincia, provoca una creciente demanda de profesionales especializados en el conocimiento de las propiedades de los vinos, costumbres y estilos de consumo.

La Sommellerie es la profesión que comprende el servicio y la gestión de vinos y otras bebidas y alimentos. Su formación incluye, entre otros temas, viticultura, elaboración de vinos, geografía vitivinícola, análisis sensorial, bebidas especiales, productos gourmets, servicio y maridaje.

CAMPO LABORAL

El Sommelier está técnicamente formado para ocuparse del servicio y cuidado de vinos y bebidas. Puede conducir degustaciones de vinos y bebidas en general, organizar eventos en la industria vitivinícola e integrar el staff de restaurantes, bares y vinotecas en coordinación con el chef, maîtres y barman.

Además, puede capacitar personal de restaurantes y hoteles, en servicios de cuidados del vino y otras bebidas, colaborar en planes de marketing en bodegas y vinotecas y asesorar en distintos ámbitos acerca de las propiedades de los vinos, costumbres y consumos.