

Certificación Internacional Beersommelier DOEMENS

OCTUBRE 10, 11 Y 12 DE 2016
Ciudad de México

DOEMENS AKADEMIE / Academia Mexicana de Enogastronomía





Competencias y habilidades:

- Orientar el consumo inteligente basándose en el principio "beba menos, beba mejor" para agregar valor a las cervezas y evitar daños personales y sociales.
- Comunicar correctamente los diferentes estilos de cerveza, reconociendo las ocasiones de consumo con el objetivo de diseminar la cultura de las cervezas.
- Orientar para un correcto almacenamiento y servicio adecuados de los diferentes estilos de cerveza para preservar los atributos sensoriales positivos y evitar los atributos sensoriales negativos.
- Recomendar maridajes adecuados entre diferentes estilos de cerveza y producciones gastronómicas, considerando conceptos de maridaje y preferencias individuales con objetivo de valorar igualmente las cervezas y las comidas.
- Seleccionar y describir cervezas que puedan componer cartas adecuadas para establecimientos. Presentar diferentes estilos de cerveza, describiendo sus perfiles sensoriales e interpretando sus etiquetas de modo a tornar más asertiva la elección de los consumidores.
- Crear situaciones comerciales por medio de estrategias de comunicación variadas con el objetivo de incrementar ventas y explorar oportunidades de negocio.

Programa

Este proyecto de educación, en colaboración con AMEG México, sigue principios y contenidos alineados con las directrices de la sede en Alemania. El contenido propone a los alumnos fundamentos éticos, técnicos y pedagógicos para un desempeño profesional reconocido globalmente.

Visión

Rediseñar la imagen y la percepción de valor de esta milenaria y tradicional bebida, sacando a la luz su importancia histórica, filosófica y cultural. La diversidad en estilos y la versatilidad gastronómica en servicio de la apreciación inteligente.

Misión

Desarrollar competencias y habilidades necesarias en el ejercicio de la profesión como sommelier de cervezas de forma ética, diseminando la cultura de las cervezas y proponiendo diferentes estilos de cerveza y sus posibilidades de maridaje para contribuir en experiencias gastronómicas placenteras.



Misión

Formar de manera integral expertos en las áreas de cultura vinícola, cervecera y enogastronómica, así como catadores acreditados, técnicos cerveceros, capaces de seguir promoviendo y profesionalizando la cultura enogastronómica nacional, mediante un sistema educativo dinámico, innovador y de alta calidad



Academia Mexicana de Eno-Gastronomía

Acerca de nosotros

En 2011, después de 12 años como Sommelier, profesor y periodista, Edu Villegas decidió fundar AMEG y dedicarse a la formación de profesionistas del sector enogastronómico.

El propósito de AMEG, es formar profesionales con amplio conocimiento técnico, relacionado al arte de la apreciación sensorial en el campo de las bebidas y alimentos.

Hoy AMEG cuenta con un Diplomado completo para Sommelier y otro para Beersommelier en 4 estados de la República, además de talleres y cursos intensivos. AMEG también se dedica a la formación y capacitación de personal para empresas del sector gastronómico y restaurantero.

En 5 años AMEG ha certificado a casi 150 alumnos entre Sommelier y Beersommelier y ha formado a más de 350 profesionistas.

Actualmente somos la primera y única Academia en México que ofrece a nuestros egresados la posibilidad de certificarse como Beersommeliers Internacionales con el Instituto DOEMENS de Alemania.

Los planes futuros de AMEG son, seguir ampliando espacios para desarrollar estudios relacionados con el arte de la enogastronomía en toda la República.

Perfil del participante

Amantes de la cerveza, cerveceros caseros y artesanales, gastrónomos, mixólogos, sommeliers, licenciados en turismo y hotelería.

Aplicaciones de la certificación

Los conocimientos adquiridos le permitirán desempeñarse en restaurantes, bares y tiendas especializadas, importadoras, distribuidoras, como asesor o instructor cervecero. Además de adquirir los conocimientos para la elaboración de cerveza artesanal.

*A partir de 2015 AMEG
forma parte de la familia
Doemens (Alemania).*



Cilene Saorin, Representante DOEMENS
en Latinoamérica



Pirmeros Beersommelier certificados
DOEMENS en México



Inscripciones abiertas

Requisitos:

-Acreditar la evaluación que avale los conocimientos requeridos por AMEG y DOEMENS AKADEMIE (EXAMEN CON UN VALOR DE \$1,000 pesos)

Material proporcionado:

Diploma certificado por Doemens, material didáctico, cervezas, materias primas y PIN oficial DOEMENS.

Horas teórico - prácticas:

Capacitación AMEG: 8 hrs.
Certificación DOEMENS: 24 hrs.

Costo total: \$1,600 usd

CONTACTO:



ameg sc



@ameg-sc



info@ameg-edu.mx



0155 55647115

www.ameg-edu.mx

AMEG

Academia Mexicana de Eno-Gastronomía

