

Sommelier Profesional

Diplomado
Academia Mexicana de Enogastronomía



Objetivo:

Dominar perfectamente las características organolépticas del vino y adquirir el conocimiento básico de los productos propios de la sommelería, como la de destilados, té, cafés, puros, aceites, etc.

De igual forma gestionar la conservación de los vinos y realizar su servicio especializado, asesorando al cliente sobre la armonía entre vinos y platillos a degustar, integrándose en el equipo de trabajo y actuando siempre bajo las normas de calidad, higiene y seguridad.

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 tres Diplomados completos; para Sommelier, Beersommelier (que se imparte en cuatro estados de la República), así como el de Técnico Cervecerero, 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 6 años AMEG ha certificado a casi 200 alumnos entre Sommelier y Beersommelier y ha formado 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, y somos pioneros en la Certificación como UNIONBIRRAI Beertasters de Italia.

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

Dirigido a chefs, licenciados en turismo, hotelería, personal de servicio, importadores, distribuidores, mixólogos y enófilos en general.

Aplicaciones del diplomado

Los conocimientos adquiridos le permitirán desempeñarse como Sommelier profesional en restaurantes, bares y tiendas especializadas, importadoras, distribuidoras, como instructor en instituciones académicas, como asesor-consultor para empresas del sector enogastronómicas (importadoras, enotecas).



“Conviértete en un Sommelier Profesional a nivel internacional.”

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



Programa académico

Módulo 1 Introducción

- Historia y cultura vinícola.
- Tendencias y estadísticas mundiales

Módulo 2 Estudios organolépticos

- Teoría de cata (aplicada a diferentes productos).
- Taller de análisis sensorial.

Módulo 3 Vinicultura (teoría)

- Vinicultura.
- Vinificación.

Módulo 4 Servicio y Protocolo

- Maridaje.
- El vino en la cocina.
- Conservación del vino.
- Protocolo de servicio (temperaturas, copas, accesorios, conservación).

Módulo 5 Geografía Vinícola

- Países vinícolas de Europa.
- Países vinícolas del Nuevo Mundo.
- Países vinícolas de todo el Mundo.

Módulo 6 Idiomas

- Introducción gramatical al francés, italiano y alemán.

Módulo 7 Administración

- Administración de cava.
- Diseño de carta de vinos.

Módulo 8 Viajes a vinícolas

- Visitas a bodegas.

Módulo 9 Bebidas y otros productos vinculados

- Destilados (historia, tipos, características, cata).
- Cervezas (historia, estilos, características, cata).
- Aguas, té y café.
- Quesos y chocolates.
- Puros (historia, vitolas, características, cata).
- Aceites de oliva (historia, variedades, características, cata).
- Jamones (historia, variedades, denominaciones de origen, características, cata).





Horas teórico - prácticas: 208 hrs.

Nº módulos: 9

Duración: 12 meses

Costo total: \$40,500

Colegiatura (mensual): \$3,000

Inscripción: \$4,500 + 1a colegiatura

Requisitos:

- Copia de acta de nacimiento
- Copia constancia de últimos estudios
- Copia comprobante de domicilio

UBICACIÓN:

Andrés Molina Enriquez 4356 BIS
Col. Viaducto Piedad
Ciudad de México.

Material proporcionado:

Set de copas, porta copas, material didáctico, vinos y demás materias primas.



Estudios con validez curricular y certificado por parte de la Secretaria del Trabajo.

Eduardo Villegas (Síntesis CV)

- **Beersommelier Doemens y Sommelier Profesional.**
- **Presidente y Fundador de la Academia Mexicana de Enogastronomía,** Organización académica dedicada a la formación de Profesionales Beersomeliers y Sommeliers. Misma que también imparte una amplia gama de talleres y cursos, con los temas de enología y cerveza.
- **Representante en México de Doemens Akademie (Alemania)**
- **Representante en México de Unionbirrai (Italia).**
- **Director técnico y propietario de la Cervecería Tatuaje,** desarrolla el área de desarrollo de recetas, ejecución de las mismas, así como de los canales de venta, promoción y distribución. Desarrollo de colaboraciones internacionales con cerveceros italianos (Monster Factory, Casa di Cura y Opperbaco).
- **Juez internacional,** ha participado en Concursos de talla internacional como la Copa Cerveza México 2013; Birra dell'anno 2014 (Rimini, Italia); World Gluten Free Beers Awards 2014 (Rimini Italia); Italian Low Gluten Free Awards (Rimini, Italia), Birra dell'anno 2015, 2016 y 2017 (Rimini Italia) .
- **Presidente y Fundador de la Fraternidad Cervecera,** Organización que cuenta con afiliados en todo el país. Dedicada a la difusión de las cervezas de calidad y formación de Beersommelier.
- **Columnista de la revista especializada El Conocedor.** Rincón cervecero. Espacio dedicado a la cultura cervecera.
- **Embajador en México del Consejo Regulador Brandy de Jerez y Sommelier Institucional de la Campaña Brandy de Jerez (5 años).** Dirigiendo actividades relacionadas con la difusión de la D.O., en nuestro país, llevando a cabo catas y clases magistrales en universidades gastronómicas y cursos para asociaciones restauranteras y de turismo, así como a restaurantes.

Nuestro cuerpo docente:

- **Dr. Gabriel Roldan.** Catedrático en neurofisiología. Especialista en análisis sensorial.
- **Sommelier Marco Miranda.** Profesional con experiencia en ventas, mercadotecnia, consultoría, asesor de restaurantes. Cuenta con amplios conocimientos teóricos y prácticos de alta cocina.
- **Chef Alessandro Picone.** Enólogo de gran experiencia como sommelier para diversas empresas importadoras y restaurantes.
- **Sommelier Roberto Carlos Raygoza.** Director comercial de Vinoteca Querétaro, cuenta con amplia experiencia en la coordinación y aplicación de diplomados, cursos y catas, además de manejo y servicio de restaurantes.
- **Chef y Sommelier Fernando Rojas.** Instructor especializado en vinos, destilados, quesos, jamones y maridaje



Nuestros valores:

- *Integridad.*
- *Creatividad.*
- *Calidad.*
- *Pasión por el trabajo.*


CONTACTO:



 ameg sc

 @ameg-sc

 info@ameg-edu.com.mx

 01 55 78274413

 +52 5582443652

www.ameg-edu.com.mx

AMEG

Academia Mexicana de Eno-Sastronomia