

Plan de Estudios

Especialidad en Profesional Asociado Sommelier

1er. Semestre

- Geometría Vinícola Internacional I
- Mecánica de la Cata I
- Calidad del Servicio y Atención al Cliente
- Taller de Lectura y Redacción
- Inglés I

2do. Semestre

- Sommelier II
- Geografía Vinícola Internacional II
- Mecánica de la Cata II
- Planificación, Organización de la Bodega y Gestión de Stocks
- Administración y Operación de Alimentos y Bebidas
- Inglés II

3er. Semestre

- Sommelier III
- Confección de Carta de Bebidas Aguardientes y Licores
- Organización y desarrollo del Servicio
- Ética y Valores
- Metodología de la Investigación
- Inglés III

4to. Semestre

- Sommelier IV
- Seguridad e Higiene en la Restauración
- Confección de la Carta de Vinos , Espumosos y su Servicio
- Contabilidad de Costos en Alimentos y Bebidas
- Seminario de Investigación
- Inglés IV

