

## CHÂPEAU WINES (ALFARO)

# CURSO DE SUMILLERÍA

## NIVEL BÁSICO

**LUNES 4 DE ABRIL (de 9:30 a 13:30 h):**

Servicio de sala y conceptos básicos de restauración

**LUNES 11 DE ABRIL (de 9:30 a 13:30 h):**

La importancia del vino en la hostelería

**precio:**

**15 € socios**

**25 € no socios**

imparte:



colabora:



+ info en [www.rutadelvinoriojaoriental.com](http://www.rutadelvinoriojaoriental.com)  
inscripciones en [info@rutadelvinoriojaoriental.com](mailto:info@rutadelvinoriojaoriental.com)

\*\*próximos municipios donde se realizará la formación: Calahorra y Cervera del Río Alhama

# LUNES 4 DE ABRIL DE 2022

## Servicio de sala y conceptos básicos de restauración

Mobiliario y elementos de Sala  
Elementos de mesa  
Montaje y desmontaje de mesa  
Servicios especiales (grupos)  
Atención al cliente desde la reserva hasta la despedida  
Protocolo de servicio  
Mise en Place  
Cata estilos de Vino Rioja Oriental

# LUNES 11 DE ABRIL DE 2022

## La importancia del vino en la hostelería

Mantenimiento y conservación  
Preparación y servicio  
Identificación de defectos del Vino  
Carta de vinos  
Control y gestión de stock de bodega  
Cata Vinos valles de Rioja Oriental

*inscripciones en [info@rutadelvinoriojaoriental.com](mailto:info@rutadelvinoriojaoriental.com)*

*\*\*próximos municipios donde se realizará la formación:  
Calahorra y Cervera del Río Alhama*

# Alfaro acoge la formación de sumillería básica organizada por la Ruta del Vino Rioja Oriental

Arnedo, 11 de marzo de 2022

**Alfaro acogerá la segunda sesión del programa formativo de sumillería básica.** Con ánimo de trasladar estos cursos a diferentes puntos de nuestro territorio, la Ruta del Vino Rioja Oriental itinerará la formación llevándola también a **Calahorra y Cervera en los próximos meses**, para dar cabida a un mayor número de ubicaciones y fechas que propicie el aumento de la participación e implicación del alumnado.

Esta formación se compone de **dos jornadas de 4 horas cada una; en la primera de ellas, se tratarán aspectos de servicios de sala** y conceptos como mobiliario y elementos de sala, elementos de mesa, montaje y desmontaje de mesa, servicios especiales (grupos), atención al cliente desde la reserva hasta la despedida, protocolo de servicio y Mise en Place (cuando los camareros y *sommeliers* cuentan con los utensilios necesarios para ofrecer la mejor atención a los clientes). Además, se finalizará con una **cata sobre los tipos de vino de Rioja Oriental. La segunda sesión abordará la importancia del vino en la hostelería** a través del mantenimiento y la conservación del vino, la preparación y el servicio, la identificación de defectos del vino, la carta de vinos, el control y la gestión de stock de bodega y se finalizará con una **cata de vinos por valles de Rioja Oriental.**

Esta segunda toma de contacto se celebrará en las instalaciones de **Château Wines**, encargada también de impartir la formación, los **lunes 4 y 11 de abril entre las 9:30 y las 13:30 horas**. El precio es de **15 € para los socios** de la Ruta del Vino Rioja Oriental y de la Asociación de Sumilleres de La Rioja (entidad colaboradora) y **25 € para los no socios**, y se pueden inscribir **hasta el próximo 31 de marzo** a través del correo **[info@rutadelvinoriojaoriental.com](mailto:info@rutadelvinoriojaoriental.com)**.

