





OBJECTIUS FORMATIUS

- 1 EXCEL·LÈNCIA ACADÈMICA I TÈCNICA**
Professorat d'alt nivell professional
- 2 FORMACIÓ ADAPTADA A LES NECESSITATS**
Incorporació al sector
Millora contínua del perfil professional
Adquisició d'excel·lència professional
Formació ofertada en temporada baixa
- 3 CONTRIBUCIÓ AL PRESTIGI DE LA MARCA EIVISSA**
- 4 FOMENT DE LA INNOVACIÓ I LA CREATIVITAT**

The background of the slide is a photograph of several copper pendant lamps hanging from the ceiling. The lamps are bell-shaped and have a polished, reflective surface. They are arranged in a cluster, with some in the foreground and others in the background, creating a sense of depth. The lighting is warm and soft, highlighting the metallic texture of the lamps.

OFERTA FORMATIVA

OFERTA FORMATIVA 2024 - 2025

- 1 MÀSTER EN ALTA GASTRONOMIA I GESTIÓ CULINÀRIA**
- 2 CURS 1r - ESPECIALISTA EN CUINA I PASTISSERIA (2 anys)**
- 3 ESPECIALISTA EN RESTAURACIÓ**
- 4 CURS DE TECNIFICACIÓ DE TALL I EMPLATAT DE PERNIL (8/9 h - intensiu)**
- 5 CURS DE TECNIFICACIÓ DE TALL I EMPLATAT DE PERNIL (30 h)**
- 6 SOMMELIER**
- 7 CURS D'INICIACIÓ AL MÓN DEL VI**





MÀSTER EN ALTA GASTRONOMIA I GESTIÓ CULINÀRIA

TÍTOL PROPI ESCOLA D'HOTELERIA DE LES ILLES
BALEARS - EIVISSA I DE L'EPGB

Direcció i coordinació

José Romero

Durada

Del 04/11/2024
al 10/04/2025

Ensenyament

Presencial

Total crèdits

60

Places

16

Preu curs

4.000 €
(66,67 €/crèdit)

Hores

600

320 hores de cuina (60 hores de gestió de cuina)

220 hores de pastisseria

60 hores d'elaboració de pa

DIRIGIT A PERSONES AMB FORMACIÓ PRÈVIA I/O
PROFESSIONALS AMB MÉS O MENYS EXPERIÈNCIA DEL SECTOR
DE L'HOTELERIA I/O RELACIONATS AMB LA PASTISSERIA QUE
VOLEN CONTINUAR FORMANT-SE O VOLEN FER UNA RENOVACIÓ
PER A DESENVOLUPAR LES SEVES HABILITATS



MÀSTER EN ALTA GASTRONOMIA I GESTIÓ CULINÀRIA

TÍTOL PROPI ESCOLA D'HOTELERIA DE LES ILLES
 BALEARS - EIVISSA I DE L'EPGB

FORMACIÓ ADAPTADA A LES NECESSITATS

Blocs Màster

1

**ELABORACIÓ
 DE PA: 60 h**

2

GESTIÓ A CUINA: 60 h

3

PASTISSERIA

Masses i brioixeria: 54 h
 Xocolata i bombons: 42 h
 Gelats: 24 h
 Cakes: 12 h
 Postres clàssiques: 12 h
 Melmelades: 12 h
 Postres individuals: 18 h
 Productes d'impuls: 18 h

4

CUINA

Gastrobio: 24 h
 Cuina en restaurant gastronòmic: 60 h
 Sushi: 18 h
 Tapes amb Paco Roncero: 18 h
 Botànica aplicada a la gastronomia: 24 h
 Nutrició: 30 h
 Postres en restaurant gastronòmic: 24 h
 Bufet esmorzar: 18 h
 Fermentacions: 18 h



MÀSTER EN ALTA GASTRONOMIA I GESTIÓ CULINÀRIA

PROFESSORAT

CUINA I PANADERIA



SOL Guia Repsol SOL Guia Repsol SOL Guia Repsol

Paco Roncero

Director i xef de cuina a NH Hoteles. Guanyador del Premi Nacional de Gastronomia 2006, atorgat per la Reial Acadèmia de Gastronomia i posseïdor de 2 ESTRELLES MICHELIN i 2 SOLES REPSOL. Va inaugurar el restaurant Sublimotion a Eivissa. Es va formar a l'Escola Superior d'Hostaleria i Turisme de Madrid. Va treballar a Zalacaín (3 estrelles Michelin) i a l'Hotel Ritz fins que l'any 1991 es va incorporar a la plantilla del Casino de Madrid, on treballa amb Ferran Adrià. L'any 1996 va ser nomenat cap de cuina del departament de banquets d'aquest establiment i l'any 2000 va ascendir a la cuina, sota la direcció d'NH Hoteles.



SOL Guia Repsol SOL Guia Repsol

Óscar Molina

Des del 2008, Óscar Molina és el xef responsable d'Eivissa Gran hotel, que inclou el Gran Breakfast a Costa Mara, Pool Restaurant, i el seu projecte més personal, La Gaia. És el restaurant insígnia de l'hotel amb 1 ESTRELLA MICHELIN i 2 SOLES REPSOL. Óscar Molina proposa un menú de sabors únics, autèntics i de molts contrastos, en què es prioritzen la matèria primera i els productes locals mediterranis.



Walter Sidoravicius

Xef owner Sushi Omakase by Walt. ESTRELLA MICHELIN 2023. Sushi xef a Blue Marlin Eivissa. Sushi Consultant. Format i formador a Basque Culinary Center. Master's degree, Innovació i gestió de restaurants. Master's degree, Innovació i gestió de restaurants 2014 - 2015. AJSA Sushi Skills Institute Tòquio. World Sushi Skill Certificació Association, Sushi 2014.

Rafa Zafra

Dirigeix Estimar, tant a Barcelona com a Madrid, així com Casa Jondal a Eivissa i Estimar a El Palace Hotel de Barcelona, Per Feina a Barcelona i Mar Mía i Rural a Madrid. La seva mestria mostra el seu amor i passió pel mar, els seus productes, la Mediterrània, l'Atlàntic, la nostra cultura i les nostres tradicions.



MÀSTER EN ALTA GASTRONOMIA I GESTIÓ CULINÀRIA

PROFESSORAT

CUINA I PA

Ramón Salto

Culinary Director ENNISMORE, HYDE & MONDRIAN. Especialista en F&B amb experiència en restaurants amb estrella Michelin, experiència internacional a França, Regne Unit, EUA, Kuwait, Qatar, Emirats Àrabs Units, Índia, Equador i Espanya. Xef de l'any 2014 pels premis HOTELIER INDIA AWARDS. Xef de l'any 2016 pels PREMIS Eazydiner.

Iban Yarza

Autor, periodista i forner. Reconegut per la seva divulgació sobre el forn casolà i la cultura del pa a Espanya. Llibres de pa: "Pa pas a pas" (2023), "100 Receptes de pa de poble" (2019), "Pa de poble" (2017), "Fem pa?" (2015), "Pa casolà" (2013)

Arnau Subías

Arnau és científic marí especialitzat en ecologia, gestió i restauració del medi natural. Des del 2022 treballa en el projecte més ambiciós i innovador juntament amb Rafa Zafra, el projecte GASTROBIO, que engloba projectes d'estudi de producte pesquer que relacionen biologia, pesca i gastronomia.

Julio Camacho

Es va incorporar a les files d'Eivissa Gran Hotel com a aprenent en pràctiques el 2013, aconseguint la seva plaça fins a finalitzar la temporada de 2015. Durant aquest període es va especialitzar com a Sushiman a diferents restaurants. El 2018 torna com un dels pilars del restaurant La Gaia, i és un referent i formador dels equips del restaurant.

Gabriela Basso

Gabriela va entrar al departament de Grand Breakfast de l'Hotel Ibiza Gran Hotel, revolucionant el concepte que avui dia l'ha posicionat com un dels millors esmorzars d'Espanya. Actualment és responsable del departament de Qualitat de les cuines d'IGH.

Paco Alcahud

Executive Pastry Xef a Eivissa Gran Hotel. Cap de pastisseria d'Eivissa Gran Hotel, Casino d'Eivissa i La Gaia. Fa 11 anys que treballa amb el xef Óscar Molina



EPGB

escolapastisseria
gremidebarcelona



MÀSTER EN ALTA GASTRONOMIA I GESTIÓ CULINÀRIA

PROFESSORAT

CUINA I PA

Jonatan Yelamos

Cap de cuina la Gaia by Óscar Molina Hotel 5* Grand Lux.

Toni Tur Llorens

Grau superior de Tècnica de Cuina i Pastisseria. Experiència professional en cuina i pastisseria en empreses nacionals i internacionals 1995-2016 (Restaurant Neichel, 2 estrelles Michelin, Hotel "Basil Street", Hacienda Na Xamena 5*, Restaurant Destino). Obrador propi. 2008-2013. Professor de cuina i pastisseria a l'IES Sa Serra.

Isabel Castillo

Conrea diferents varietats de flors aromàtiques i comestibles d'Eivissa perquè els millors cuiners de l'illa decorin i complementin els seus plats i còctels.

Sonia Riera Tur

Graduada en Nutrició i Dietètica Humanes i col·legiada al Col·legi de Nutricionistes de les Illes Balears.



MÀSTER EN ALTA GASTRONOMIA I GESTIÓ CULINÀRIA

PROFESSORAT

PASTISSERIA

Adrián Ruiz

Es forma a l'EPGB el 2011 cursant els 4 anys de pastisseria i va estar en diferents obradors com la Pastisseria de Barcelona, la Pastisseria Comas, a més del Restaurant Tickets, com a cap de pastisseria per passar per l'Hotel Edition Barcelona, abans de tornar a l'EPGB per ser professor, on s'especialitza en el camp de la brioixeria i les postres en plat.

Lluïsa Estrada

Es forma a l'Escola Joviat de Manresa i acaba els seus estudis a l'EPGB. Treballa a la Pastisseria Natcha durant 6 anys i al Four Seasons de Madrid. Professora a l'escola on s'especialitza en els camps del caramel i els pastissos de celebració.

Saray Ruiz

Es forma a l'EPGB on va cursar els 4 anys de pastisseria. S'incorpora a l'equip de treball de l'EPGB combinant-lo amb diferents stages a obradors com el de Jean Marie Auboine i Melissa Coppel i el de l'escola CIA. El 2019 guanya el trofeu Lluís Santapau com a millor xocolatera d'Espanya. S'enfoca a l'apartat de peça de xocolata, bomboneria i individuals.

Olivier Fernández

Es forma a l'EPGB i va treballar en obradors emblemàtics com Bonastre, a més de ser el xef executiu de l'Hotel Rey Juan Carlos i La Florida. Va tornar a l'EPGB on adquireix el paper de director i canvia el sistema formatiu que està vigent a l'actualitat. La seva especialitat és el Bean to Bar i tot allò relacionat amb el procés i el tractament de la xocolata.

Miquel Guarro

Es forma a l'EPGB. Ha treballat a restaurants com el Dos Cels. Guanyador del trofeu Lluís Santa Pau com a millor xocolater d'Espanya. Ha estat a cases com Chocovic, Hoffman, i actualment es dedica a fer formació sota la seva pròpia marca.

José Romero

Professor de l'EPGB. Expert en masses fermentades i panettone (amb més de 10 anys d'experiència). El 2022 imparteix classes sobre aquest producte i el 2023 edita el llibre "Remember 28°C", sobre el panettone.



MÀSTER EN ALTA GASTRONOMIA I GESTIÓ CULINÀRIA

PROFESSORAT

PASTISSERIA

César Romero

Ha estat responsable dels estudis de gastronomia dolça d'institucions com Basque Culinary Center i Gasma.

Actualment compagina el seu treball formatiu a centres capdavanters com Basque Culinary Center i a l'Escola de Pastisseria de Barcelona (EPGB) amb assessoraments i demostracions per a firmes comercials a tot el món.

És expert en processos de formulació en pastisseria i gelateria, per introduir canvis que millorin el resultat final del producte.

Una de les seves principals fonts d'inspiració és la metodologia gelatera, els procediments i principis bàsics dels quals coneix a la perfecció, així com disciplines científiques com la bioquímica.

Mariana Rey

Graduada en cuina i pastisseria francesa a Le Cordon Bleu Madrid. Primer premi al concurs Espaisucre The Best Dessert 2021 a millor pastissera de restaurant. Nominació de pastissera revelació 2022 a Madrid Fusión, alçant-se amb el tercer lloc. Forma part de la llista 100 Joves Talents de la Gastronomia del Basque Culinary Center. El 2022 realitza una especialització en pastisseria de restaurant a Espaisucre. Stage de pastisseria al Celler de Can Roca i xef pastissera a Destino Pacha Ibiza Resort.

Jordi Puigverd

Va estudiar a l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona. Va treballar amb els germans Roca al Celler de Can Roca de Girona, i va aprendre l'art de la recreació de la pastisseria tradicional amb un toc modern. El 1999, es va unir a l'equip de Jordi Butron i Xano Saguer a l'Espaisucre de Barcelona. Assessor pastisser de la cadena d'hotels Riu. El 2008, va obrir el seu propi negoci Sweet'n Go, proporcionant formació i assessorament, i organització d'esdeveniments relacionats amb la pastisseria professional.

PROFESSOR/A DE CROISSANT I PROFESSOR/A DE PANETONNE

El professor o professora de les matèria de croissant i de panetonne seran els guanyadors de l'edició anual del concurs del millor croissant d'Espanya i del millor panetonne d'Espanya, en aquest cas els guanyadors de 2024. El certamen es farà a l'octubre i a les bases del concurs constarà que hauran d'impartir una formació a l'escola d'Eivissa.



EPGB

escolapastisseria
gremidebarcelona

Què
aprendrem?



MÀSTER EN ALTA GASTRONOMIA I GESTIÓ CULINÀRIA

- Millorar i avançar en els coneixements essencials sobre les tècniques i elaboracions de pastisseria
- Conèixer en profunditat les matèries primeres i els seus derivats, incloent-hi les seves propietats gastronòmiques
- Generar professionals qualificats amb una formació de qualitat per proveir la gran demanda d'aquest perfil als diferents sectors
- Millorar i avançar en els coneixements essencials sobre les tècniques i elaboracions d'alta cuina
- Conèixer els principals punts en la gestió econòmica i de concepte gastronòmic





CURS 1r - ESPECIALISTA EN CUINA I PASTISSERIA

TÍTOL PROPI ESCOLA D'HOTELERIA DE LES ILLES BALEARS - EIVISSA

Direcció
M^a José Lorente Ramírez

Coordinació
Mariana Rey

Ensenyament
Presencial

Places
16

Hores
678

Durada total
2 anys

Durada 1r curs
De l'11/10/2024
a l'1/04/2025

Total crèdits
67,8

Preu primer curs
2.034 € (30,4 €/crèdit)

DIRIGIT A PERSONES INTERESSADES EN LA CUINA I EN LA PASTISSERIA A PARTIR DE 16 ANYS



CURS 1r - ESPECIALISTA EN CUINA I PASTISSERIA

TÍTOL PROPI ESCOLA D'HOTELERIA DE LES ILLES BALEARS - EIVISSA

FORMACIÓ ADAPTADA A LES NECESSITATS

Opcions per cursar:

1. COMPLET: 678 hores

Cuina + Pastisseria + Comunes*

2. CUINA: 408 hores

270 h Cuina + 138 h Comunes*

3. PASTISSERIA: 408 hores

270 h Pastisseria + 138 h Comunes*

*Comunes: Higiene + Nutrició + Anglès



CURS 1r - ESPECIALISTA EN CUINA I PASTISSERIA

PROFESSORAT

Mariana Rey

Graduada en cuina i pastisseria francesa a Le Cordon Bleu Madrid. Primer premi al concurs Espaisucre The Best Dessert 2021 a millor pastissera de restaurant. Nominació de Pastissera Revelació 2022 a Madrid Fusión, alçant-se amb el tercer lloc. Forma part de la llista 100 Joves Talents de la Gastronomia del Basque Culinary Center. El 2022, realitza una especialització en pastisseria de restaurant a Espaisucre. Stage de pastisseria al Celler de Can Roca i xef pastissera a Destino Pacha Ibiza Resort.

Marga Orell

Especialista en cuina per l'EHIB. Tallerista i professora de cuina a Es Graner. Professora a l'EHIB cuina. Xef i copropietària de S'Ametller. Xef Eivissa Sabors.

Antoni Costa

Grau superior de Cuina a l'Escola d'Hoteleria UIB. Cap de cuina al Restaurant La Plaça. Segon de cuina a The Harbour Club i Cotton Beach Club. Cap de partida al Restaurant Unic estrella Michelin.

Rubén Fernández

Grau superior de Cuina a l'Escola d'Hoteleria UIB. Cap de cuina de diferents establiments (L'Ayoun, Grup Cappuccino, Fiesta Hotels & Resorts, Hard Rock Hotel Eivissa, Palladium Hotel Group, CONCEPT HOTEL GROUP) de 2002 a 2024.

José Martínez

Executive Sous Chef. BLESS Collection Hotels. Chef a Ushuaïa Ibiza Beach. Executive Sous Chef Hard Rock Hotel Ibiza.



**PROFESSORS
EXPERTS CONVIDATS**



CURS 1r - ESPECIALISTA EN CUINA I PASTISSERIA

ASPECTES GENERALS

- Organització, planificació i treball en equip en cuina
- Tècniques culinàries
- Tècniques de pastisseria i elaboració de pa
- Coneixement d'ingredients
- Seguretat, higiene alimentària i nutrició
- Anglès

Què aprendrem?



CURS 1r - ESPECIALISTA EN CUINA I PASTISSERIA

- Organitzar i planificar la feina a la cuina (preparació prèvia d'ingredients i la gestió de temps de cocció, gestió d'inventaris), i dissenyar menús i postres úniques i atractives.
- Conèixer ingredients: les propietats i usos de diferents ingredients, origen i qualitat.
 - * **En cuina:** mètodes de cocció, tall, preparació d'aliments i presentació de plats (salses, salses mares, brous, sopes calentes i fredes, pasta fresca, arròs, marisc, carn, peix, marisc...).
 - * **En pastisseria:** habilitats en la preparació de masses, decoracions, tècniques de fornejat, i elaboració de postres i pans. Cremes, masses, cakes de viatge, pastissos clàssics i laminats, pastisseria salada, xocalata, pastisseria moderna, confiteria...
- Conèixer les pràctiques adequades de seguretat i manipulació d'aliments, neteja d'estrís i conservació d'aliments (tipus d'organismes, tipus de contaminació alimentària, gestió de termòmetres d'aliments, normativa vigent de manipulació d'aliments...).
- Utilitzar de manera efectiva i segura diferents eines i equips de cuina i pastisseria.
- Desenvolupar habilitats de treball en equip de coordinació i aprendre a donar i rebre instruccions clares i precises.
- Conèixer pràctiques sostenibles (aprofitament de recursos i reducció de residus...).
- Conèixer la terminologia específica en anglès: cuina anglosaxona, diferències culturals en la gastronomia, demostracions de cuina en anglès...





ESPECIALISTA EN RESTAURACIÓ

TÍTOL PROPI ESCOLA D'HOTELERIA DE LES ILLES BALEARS - EIVISSA

Direcció i coordinació

Elisa Hernández Alcalde

Durada

Del 31/10/2024
al 14/03/2025

Ensenyament

Presencial

Total crèdits

39

Places

16

Preu curs

1.499,94 €
(38,46 €/crèdit)

Hores

390

INCLÒS CURS D'INICIACIÓ AL MÓN DEL VI

DIRIGIT A PROFESSIONALS DELS SECTOR QUE VULGUIN INICIAR-SE EN EL MÓN DEL VI I PERSONES INTERESSADES A INCORPORAR-SE AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ



ESPECIALISTA EN RESTAURACIÓ

PROFESSORAT



Elisa Hernández Alcalde

(Directora de sala del Restaurant Es Tragón)



SDL
Guía Repsol

Marilina Bonet Cardona

(Directora de sala del Restaurant Es Ventall)

Adrián Moore

(Sommelier Hotel Me 5*. Grupo Melià)

+ PROFESSORS EXPERTS CONVIDATS
DE DIFERENTS ESPECIALITATS





ESPECIALISTA EN RESTAURACIÓ

- Assegurar que les comandes dels clients siguin correctes i presentades adequadament
- Mantenir la neteja i organització de la sala del restaurant
- Familiaritzar-se amb els diferents plats i begudes que ofereix el restaurant
- Saber recomanar vins, cerveses o altres begudes adequades per acompanyar els aliments
- Maneig adequat de safates, coberts i plats
- Tècniques per servir i retirar plats correctament (conèixer diferents estils de servei)
- Proveir un servei al client d'alta qualitat
- Elaborar i acabar plats vista al client
- Utilitzar sistemes de punt de venda per registrar ordres i pagaments. Manejar efectiu i altres mètodes de pagament
- Conèixer les regulacions de salut, higiene i seguretat
- Tècnica per muntar i decorar taules segons el servei
- Planificar i organitzar esdeveniments i reserves
- Gestió d'inventaris de subministraments de sala i bar
- Normes d'etiqueta en el servei de menjars
- Conèixer protocols especials per a esdeveniments formals
- Normes de conducta i tractament cap al client, als companys i a l'empresa.
- Gestió de reserves, recepció i acomiadament del client
- Realització de trinxat i desespinat de peixos



CURS DE TECNIFICACIÓ DE TALL I EMPLATAT DE PERNIL

TÍTOL PROPI ESCOLA D'HOTELERIA DE LES ILLES BALEARS - EIVISSA

Ensenyament

Presencial

Places

10

Hores

8/9 h intensives

Data

Octubre (a concretar)

Preu curs

490 €

Inclou

Esmorzar
Menjar i beguda
Davantal
Bosses de buit i làmines
Diploma acreditatiu

DIRIGIT A PROFESSIONALS DELS SECTOR



CURS DE TECNIFICACIÓ DE TALL I EMPLATAT DE PERNIL

PROFESSORAT



Organitza
Asociación Nacional de
Cortadores de Jamón



Desiderio Sebastián
Cortador profesional de jamón
CAMPEÓN DE ESPAÑA

Desiderio Sebastián Barquero
Campeón de España - Maestro cortador



Álvaro Diezma Gil
Campeón de España - Maestro cortador



CURS DE TECNIFICACIÓ DE TALL I EMPLATAT DE PERNIL

TÍTOL PROPI ESCOLA D'HOTELERIA DE LES ILLES BALEARS - EIVISSA

Ensenyament

Presencial

Places

16

Hores

30

Data

Març (a concretar)

Preu curs

A determinar

DIRIGIT A PROFESSIONALS DELS SECTOR



CURS DE TECNIFICACIÓ DE TALL I EMPLATAT DE PERNIL

PROFESSORAT



Organitza
Asociación Nacional de
Cortadores de Jamón



Desiderio Sebastián
Cortador profesional de jamón
CAMPEÓN DE ESPAÑA

Desiderio Sebastián Barquero
Campeón de España - Maestro cortador

Pedro José Pérez Casco
Director de formación ANCJ - Maestro
cortador





SOMMELIER

TÍTOL PROPI ESCOLA D'HOTELERIA DE LES ILLES BALEARS - EIVISSA

Direcció i coordinació

Javier Escandell

Durada

Del 15/10/2024
al 06/03/2025

Ensenyament

Presencial

Total crèdits

16

Places

48

Preu curs

1.266,72 €
(79,17 €/crèdit)

Hores

160

PROFESSIONALS DEL SECTOR QUE VULGUIN AMPLIAR ELS SEUS CONEIXEMENTS EN EL MÓN DEL VI.
PERSONES INTERESSADES A INCORPORAR-SE AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ.



SOMMELIER

CURS AVALAT PER



Associació de la Petita i Mitjana
Empresa d'Eivissa i Formentera



Fundación para la
Cultura del Vino



Consejo Regulador
de la D.O.C. Rioja



Consejo Regulador
de la D.O. Rueda



Consejo Regulador
de la D.O. Ribera del Duero

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas
CONSEJO REGULADOR

Consejo Regulador
de la D.O. Rías Baixas



SOMMELIER

Javier Escandell

Director del curs. Sommelier amb 35 anys d'experiència. Especialista en vins francesos per l'École de Vins de Paris i formador homologat de vins de Jerez.

Lorenzo González

Sommelier. Instructor de tast i WSET 3.

Alejandro Casado

Sommelier. WSET 3. Especialista en vins escumosos per l'Institut del Cava.

Antonio Pérez

Sommelier. Professor de l'Escola d'Hoteleria de Barcelona i especialista en escumosos.

MW Andreas Kubach

Master Of Wine.

MW Fernando Mora

Master Of Wine.

David Seijas

Sommelier, ex sommelier de EL BULLI. Crític vinícola. Premi Nas d'Or al millor sommelier d'Espanya 2011.

Bruno Murciano

Sommelier. Millor sommelier d'Espanya 2008. Xef sommelier de l'Hotel Ritz de Londres.

PROFESSORAT

Richard Sanz

Enòleg de la D.O. Rueda, Especialista en verdejo, vins ecològics i biodinàmica.

Alberto Tobes

Tècnic de qualitat del Consell Regulador de la D.O. Ribera del Duero.

Agustín Santolaya

Enòleg i director tècnic de Cellers Roda (Rioja).

Emilio Rodríguez

Enòleg de cellers Terras Gauda i tècnic de qualitat de la D.O. Rías Baixas.



SOMMELIER

- Adquirir una base sòlida de coneixements sobre el vi i el seu tast desenvolupant les habilitats sensorials.
- Conèixer les característiques dels quatre tipus de vi que existeixen per a poder comprendre els diferents estils de vins i els factors de qualitat que influeixen en tot el procés d'elaboració d'un vi.
- Elaborar maridatges de menjars i vins.
- Recomanar amb èxit als seus clients, conèixer i controlar els factors ideals d'un servei del vi correcte.
- Dissenyar una carta de vins per adaptar-se a cada circumstància i a qualsevol necessitat.
- Conèixer els principals vins del món, així com els espirituosos i altres licors.
- Adquirir una visió multidisciplinària amb coneixements del màrqueting del vi, la sommelieria i la gastronomia.
- Dominar els fonaments del mercat i comercialització del vi, així com les tècniques de venda i el seu llenguatge, incidint especialment en el mercat internacional.
- Conèixer l'evolució que ha experimentat el món del vi en els darrers anys i que l'ha convertit en un ingredient fonamental de la gastronomia.



CURS D'INICIACIÓ AL MÓN DEL VI

TÍTOL PROPI ESCOLA D'HOTELERIA DE LES ILLES BALEARS - EIVISSA

Direcció i coordinació

Javier Escandell

Durada

De l'11/11/2024
al 03/03/2025

Ensenyament

Presencial

Total crèdits

9,1

Places

24

Preu curs

711,15 €
(79,17 €/crèdit)

Hores

91

DIRIGIT A PROFESSIONALS DELS SECTOR QUE VULGUIN INICIAR-SE EN EL MÓN DEL VI I PERSONES INTERESSADES A INCORPORAR-SE AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓ



CURS D'INICIACIÓ AL MÓN DEL VI

PROFESSORAT

Javier Escandell

Director del curs. Sommelier amb 35 anys d'experiència. Especialista en vins francesos per l'École de Vins de Paris i formador homologat de vins de Jerez.

Lorenzo González

Sommelier. Instructor de tast i WSET 3.

Alejandro Casado

Sommelier. WSET 3. Especialista en vins escumosos per l'Institut del Cava.

Antonio Pérez

Sommelier. Professor de l'Escola d'Hoteleria de Barcelona i especialista en escumosos.

MW Andreas Kubach

Master Of Wine.

MW Fernando Mora

Master Of Wine.

David Seijas

Sommelier, ex sommelier de EL BULLI. Crític vinícola. Premi Nas d'Or al millor sommelier d'Espanya 2011.

Bruno Murciano

Sommelier. Millor sommelier d'Espanya 2008. Xef sommelier de l'Hotel Ritz de Londres.

Richard Sanz

Enòleg de la D.O. Rueda, Especialista en verdejo, vins ecològics i biodinàmica.

Alberto Tobes

Tècnic de qualitat del Consell Regulador de la D.O. Ribera del Duero.

Agustín Santolaya

Enòleg i director tècnic de Cellers Rueda (Rioja).

Emilio Rodríguez

Enòleg de cellers Terras Gauda i tècnic de qualitat de la D.O. Rías Baixas.



CURS D'INICIACIÓ AL MÓN DEL VI

- Coneixements bàsics de coneixements sobre el vi i el seu tast desenvolupant les habilitats sensorials.
- Conèixer els principals tipus de vins i les zones vinícoles principals.
- Degustació comparativa zones vinícoles d'Espanya.
- Aprendre les característiques bàsiques dels quatre tipus de vi que existeixen per a poder comprendre els diferents estils de vins més els factors de qualitat que influeixen en tot el procés d'elaboració d'un vi.
- Temperatures de servei.
- Maridatge i decantació.
- Correcte servei del vi.
- Diferència entre decantació i oxigenació.
- La importància de la copa correcta per a cada tipus de vi.
- Suro i roures.
- Poder tenir una informació inicial dels climes i terrenys per al cultiu de la vinya.



Govern de les Illes Balears

Conselleria de Turisme,
Cultura i Esports



**Consell
d'Eivissa**



Universitat
de les Illes Balears