



CURSO GRATUITO

BODEGAS Y ENOTURISMO EN LA MANCHUELA

INTRODUCCION

Desde la RUTA DEL VINO DE LA MANCHUELA en colaboración con D.O La Manchuela y financiado por el Fondo Social Europeo-CEDER, ponemos en marcha el Curso formativo denominado "Bodegas y Enoturismo en La Manchuela".

El curso abarca contenidos de Enología y Sumillería además de información enoturística de nuestra comarca La Manchuela.





¿A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDO?

Lo consideramos particularmente interesante para:

- personas con motivación por la enología y afán en trabajar especialmente fines de semana como Guía de Visitas Enoturísticas (GVE).
- Personas empleadas/desempleadas, no necesariamente vinculadas al sector, con aptitudes hacia una cuidada restauración, prestaciones de calidad y la comunicación personal, que desearían tener la opción de obtener ingresos extra en fines de semana.
- Camareros/as con afán de mejora, formación continua y perfeccionamiento.
- Guías turísticos que deseen ampliar su formación.
- Profesionales de otras ramas, pero con inquietudes en el enoturismo de La Mancha.



PERFILES PROFESIONALES DE SALIDA

Los perfiles profesionales a los que podrán responder los alumnos una vez finalizado el curso podrían ser:

- Guía enoturístico para la realización de diversas degustaciones guiadas en Bodega, ya sean grupos más o menos grandes.
- Guía enoturístico para la realización de diversas degustaciones en restaurantes y alojamientos para grupos más reducidos.
- Emprendedores de proyectos propios o de apoyo en la celebración de eventos.
- Camarero/a cualificado/a en enología.
- Empleado/a de Bodega.



BENEFICIOS DE TOMAR ESTE CURSO

Formar parte de la bolsa de trabajo que se creará con los alumnos de este curso, de donde dispondrán las empresas adheridas a La Ruta del Vino de La Manchuela cuando necesiten un perfil de GVE.

TEMÁTICAS A ABORDAR EN EL CURSO

- Apertura: Ruta del vino de La Manchuela, Asociación, D. O. Manchuela, ASTURMAN, área geográfica, idiosincrasia de La Manchuela, club de producto, manual de producto, socios, perspectivas: Proyectos Experiencias España, 1º Entidad Enoturística de Castilla-La Mancha
- Conceptos básicos enológicos
Iniciación a sumiller. Prácticas sumiller.
- Tipos de puesta en escena. Iniciación a la cata de vinos. Monográfico de los vinos de bodegas de La Ruta.
- Visitas a bodegas adheridas. Iniciación a la degustación para visitantes.
- Fungiturismo. "blanco, azafrán y setas" con vinos de La Ruta.
- Monográfico de nuestras bodegas y abordamos recursos ecoturísticos de La Manchuela.
- Repaso de conceptos. Evaluación mediante ensayos y prácticas de presentación. Repaso de conceptos.
- Evaluación mediante ensayos y prácticas de presentación con los vinos de Bodegas adheridas a La Ruta.





HORARIOS Y LUGAR

Fecha de inicio:

12 de FEBRERO.

Duración:

40 HORAS (del 12 de Febrero al 11 Marzo)

HORARIO:

Lunes, Martes y Jueves de 18 a 21hs, (3 horas/día)

Lugar:

Sede de la Denominación de Origen Manchuela. Av. San Agustín, 9, 02270 Villamalea, Albacete

DIPLOMA EXPEDIDO POR
LA RUTA DEL VINO DE LA
MANCHUELA.



FORMA DE INSCRIPCIÓN

Enviar correo de solicitud a:
gerencia@rutadelvinolamanchuela.com



OTROS DATOS DE INTERÉS SOBRE EL CURSO

La selección del alumnado estará sujeta a criterios de experiencia o perfil, en caso de exceder las solicitudes el número máximo establecido.

De entre los alumnos que finalicen el curso se creará una bolsa de trabajo especializada en ENOTURISMO que se ofrecerá a las Bodegas y demás establecimientos de La ASOCIACIÓN RUTA DEL VINO LA MANCHUELA.

Dicha bolsa podrá recoger la puntuación obtenida de la evaluación continua de cada alumno de cara a tener una primera aproximación a la idoneidad temática de cada puesto a cubrir.

BODEGAS Y ENOTURISMO EN LA MANCHUELA



La Manchuela

RUTA DEL VINO

APASIONARTE