



ESTUDIOS UNIVERSITARIOS
EN GASTRONOMIA Y HOSPITALIDAD



ESPECIALIDAD EN
Sommelier

RVOE SEP 20160608





CONOCE ECI

La **ECI** es una Institución especializada en la enseñanza Gastronómica y Servicios de la Hospitalidad, con más de 24 años de experiencia.

El departamento de Posgrados, comprometido con la capacitación y mejora constante, ofrece programas de especialización en diversas áreas, pensados para personas que busquen mejorar su práctica profesional o emprender su propio negocio.

Las instalaciones en **ECI Toluca**, han sido diseñadas especialmente para la enseñanza, por lo que incluyen amplias cocinas excelentemente equipadas, salón de Sommelier, cocina demostrativa, sala de Barista, sala de cómputo, biblioteca, huerto y salones ejecutivos.

¿Qué es un Sommelier?

Sommelier es el nombre francés que se da a la persona competente en lo referente al vino y a su bodega. Es un experto en maridaje que conoce qué vino va mejor con una comida o con otra y ayuda a los consumidores a tener una experiencia completa al momento de degustar y elegir un vino para lograr un maridaje excepcional con los alimentos.

Un Sommelier puede tener a cargo la selección y servicio de bebidas en un restaurante u hotel, o bien realizar catas, degustaciones y presentaciones en distintos ámbitos. Además de ser crítico de vinos y poseer conocimientos de geografía vitivinícola, de la cosecha, de la crianza, de la industria del vino y de su comercialización también puede convertirse en un escritor, educador y hasta consultor o investigador.

El egresado obtendrá las herramientas para ser competitivo en el mundo del vino nacional e internacional, con experiencia en el servicio y maridaje.





PLAN DE ESTUDIOS

CUATRIMESTRE I

- Vitivinicultura
- Enología
- Análisis Sensorial y Cata

CUATRIMESTRE II

- El Vino Mexicano
- Geografía Vitivinícola Mundial
- Destilados y Licores

CUATRIMESTRE III

- El Servicio del Vino
- Principales Bases del Maridaje
- El Sommelier y la Profesión

3

**Cuatrimestres
Asistencia**

**LUNES Y MARTES
16:00 a 21:00hrs.**

Insumos incluidos:

**Vinos y refrigerios para
las Catas de cada clase.**

SALÓN DE SOMMELIER





BENEFICIOS

- ✓ **La Especialidad es un posgrado con validez oficial por lo que puedes titularte y obtener una cédula profesional.**
- ✓ **Te permite titularte de la Licenciatura en Gastronomía (si eres egresado externo, solo si tu institución lo autoriza).**
- ✓ **Puedes cursarla como un Diplomado.**
- ✓ **Egresados de Licenciatura ECI no pagan inscripción.**

COSTO DE INVERSIÓN

INSCRIPCIÓN ÚNICA

\$ 3,850.00 M.N.

12 PARCIALIDADES
(4 PAGOS POR CUATRIMESTRE)

\$ 4,170.00 M.N.

TOTAL:

\$ 53,890.00 M.N.

UNIFORME SOMMELIER



Mandil Sommelier ECI	\$470.00 MN.
Camisa de Servicio ECI	\$350.00 MN.
Corbata Negra	\$110.00 MN.*
Pantalón Negro de Vestir Zapato Negro de Vestir *Puede ser adquirida aquí o en otro lugar	

PROCESO DE INSCRIPCIÓN

- 1.- Llenar la ficha de inscripción en el área de informes.
- 2.- Realizar el pago de inscripción en el área de caja de ECI, a través de tarjeta de crédito o débito, excepto American Express. O mediante depósito en banco y/o transferencia de pago, siempre usando como referencia el nombre del alumno. Los datos son:

CENTRO DE SERVICIOS EDUCATIVOS METEPEC SC
BANCO SANTANDER
CUENTA: 65504359406
CLABE INTERBANCARIA: 014420655043594060

- 3.- En caso de que el pago NO se haya realizado directo en el área de caja de ECI, enviar el comprobante escaneado o en foto a cajatos@eci.edu.mx y confirmar la recepción del pago.
- 4.- Entregar documentación solicitada en Servicios Escolares.

NOTA IMPORTANTE: Si requieres factura, favor de proporcionar los datos necesarios al momento de hacer el pago.



/eci_tol



/ecitoluca



(722) 180 22 22

www.eci.edu.mx



informestol@eci.edu.mx



Miguel Hidalgo 1405, Colonia Providencia, Metepec Estado de México. CP 52177