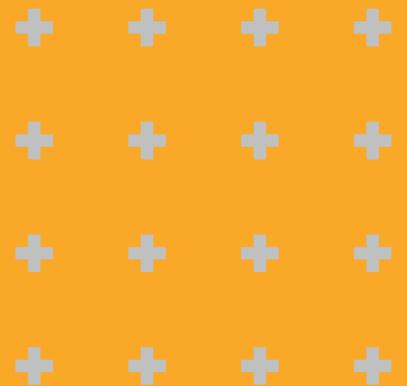


PROFESIONAL ASOCIADO SOMMELIER



Formación con lo mejor de dos culturas

PERFIL DE INGRESO

Haber concluido y obtenido el certificado de bachillerato o preparatoria, tener capacidad de observación y síntesis, vocación de servicio, creatividad, pensamiento analítico y facilidad para los idiomas.

PERFIL DE EGRESO

Mis capacidades al egresar:

- Realizar catas de vinos, identificar cepas, procedencia y destinos de los mejores vinos del mundo.
- Asesorar en el diseño de la bodega de vinos y productos gourmet y la gestión de su compra.
- Ofrecer al comensal los vinos más apropiados a los diferentes platillos.
- Efectuar un servicio de calidad.

TIP ISU

La industria del vino vive un esplendor en México, con un incremento anual en su consumo del 12% con tendencia al alza.

Fuente: SAGARPA

CAMPO DE TRABAJO

La carrera de Profesional Asociado Sommelier permitirá al alumno desenvolverse en restaurantes de cocina nacional e internacional, hoteles y corporativos hoteleros, haciendas, empresas vitivinícolas, tiendas gourmet, casas comerciales importadoras y distribuidoras de vinos, licores y destilados.

¿POR QUÉ ESTUDIAR EN ISU UNIVERSIDAD?

Nos hemos especializado en la formación de profesionistas en las áreas del servicio y la hospitalidad siguiendo el principio que ha caracterizado a la universidad desde su origen; la educación para servir a través de la fusión de lo mejor de dos culturas: la suiza y la mexicana. Desde hace varios años, somos reconocidos como la mejor universidad con especialidades en gastronomía, hotelería y nutrición del Estado de Puebla.

CALIDAD ACADÉMICA

Estamos comprometidos en formar alumnos de excelencia que posean los conocimientos teóricos, prácticos, así como la mejores técnicas y metodologías para incorporarse exitosamente en empresas del servicio y la hospitalidad, con habilidades administrativas que les permitan gestionar su propia empresa o cualquiera del ramo, con un alto sentido de servicio, ético, de responsabilidad social y ambiental. Además, tu preparación en ISU Universidad incluirá experiencia internacional que te hará más competitivo.

OBJETIVO

Formar profesionales con sólidos conocimientos en el proceso de la elaboración de los vinos, desde el estudio de las regiones vitivinícolas hasta la crianza de los mismos, así como la cata correspondiente de diversos tipos de aguardientes, destilados, licores, cervezas, cafés y tés.

PLAN DE ESTUDIO

1er. semestre

- Sommelier I
- Geografía Vinícola Internacional I
- Mecánica de 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 Cata II
- Contabilidad de Costos en Alimentos y Bebidas
- Destilados Mexicanos
- Inglés II

3er. semestre

- Sommelier III
- Maridaje
- Coctelería
- Cervezas
- Metodología de la Investigación
- Inglés III

4to. semestre

- Sommelier IV
- Productos Gourmet
- Confección de la Carta de Vinos
- Planificación, Organización de la Bodega y Gestión de Stocks
- Seminario de Investigación
- Inglés IV

PROCESO DE ADMISIÓN

1.

VERIFICA LOS DOCUMENTOS DE ADMISIÓN

Para poder inscribirte a cualquiera de nuestros profesionales asociado es necesario contar con el certificado oficial de preparatoria o bachillerato.

2.

REVISA SI TU PREPARATORIA O BACHILLERATO TIENE CONVENIO CON ISU UNIVERSIDAD

Si tu escuela cuenta con el convenio con la universidad y cubres el promedio requerido podrás solicitar la beca correspondiente.

3.

REALIZA TU INSCRIPCIÓN

Una vez que realices el pago de tu inscripción el coordinador te informará sobre la fecha de curso de inducción y entrega de documentos.



**EXCELENCIA
ACADÉMICA**

Más información:

admisiones@isu.edu.mx

T. 222 296 7339

isu.edu.mx