

L'Escola d'Hoteleria organitza, enguany, el Curs Oficial de Sommeliers

Aquest any, l'Escola d'Hoteleria del CETT ha estat encarregada d'organitzar el Curs Oficial de Sommeliers, que va començar el passat 28 d'octubre. El curs consta de dos nivells que transcorren en dos cursos escolars (un per any) i una vegada finalitzat i passades les proves oficial s'obté el títol reconegut per la Unió de Asociaciones Españolas de Sumilleres.

El curs, que va començar el dia 28 d'octubre, s'estructura en dos nivells que es desenvolupen durant dos anys escolars (d'octubre a juny), un curs per cada any. Un cop fets el dos cursos i superades les proves oficials s'obté el títol reconegut per la UAES (Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres) i per la ASI (Asociation Internationale de la Sommellerie).

El curs es dirigeix a sommeliers, personal del departament d'aliments i begudes, "maitres" i xefs, personal del departament de compres i gestió, i personal de botigues especialitzades.

L'equip pedagògic està format per: Agustí Torelló i Sibill, director tècnic de Caves Agustí Torelló, membre del comitè de qualitat de l'ASI i membre del comitè de cata del Consell Regulador del Cava; Lluís Manel Barba Estadella, Tècnic Especialista en enologia i viticultura i Enginyer tècnic en indústries agràries i alimentàries i gerent de ANPI WINES SL; Adolfo Gómez Afan, Tècnic especialista en Restauració i director de restauració/càtering i sommelier del "grup Soteras"; i Salvi Moliner Cols, Tècnic especialista en viticultura i enologia i enòleg encarregat de producció "Castell del Remei". ■

