

CURSO DE FORMADOR HOMOLOGADO EN VINOS DE JEREZ

INTRODUCCIÓN

El Consejo Regulador organiza anualmente dos cursos específicos en Jerez, uno en español (primavera) y otro en inglés (otoño), de dos días y medio de duración, en los que se incluyen sesiones de formación teóricas y prácticas de alto nivel. Al término del curso se realizan unas pruebas de aptitud. Aquellos candidatos que aprueban las distintas partes del examen, en el que se incluyen pruebas teóricas y prácticas, reciben la titulación de FORMADOR HOMOLOGADO DEL VINO DE JEREZ.



OBJETIVO

Promover la existencia de formadores con un alto grado de especialización en el Vino de Jerez, a nivel nacional e internacional, asegurando que disponen de un adecuado nivel de conocimientos y de capacidad suficiente para la comunicación efectiva a sus alumnos. Igualmente, el programa pretende garantizar el rigor y la coherencia del discurso formativo relativo a los vinos de nuestra Denominación de Origen, por parte de los profesionales que desarrollen servicios formativos en materia de vinos.

PERFIL DE LOS CANDIDATOS

Los candidatos a la obtención de este certificado deben ser:

- Profesionales que desarrollen asiduamente la actividad de formación en materia de vinos, a través de la realización como docentes de cursos, catas comentadas, clases en escuela de hostelería o centros especializados.
- Que posean conocimientos avanzados sobre el vino de Jerez y que hayan aprobado el curso de nivel avanzado de nuestra academia online: www.sherryacademy.org
- Que dominen el idioma en el que se realiza el programa: español o inglés.

PROGRAMA DEL CURSO

El programa consta de 30 horas lectivas repartidas en tres días, de miércoles por la tarde a viernes. El primer día se recoge a los participantes a las 18:30 horas en el Consejo Regulador y se les traslada a una bodega para comenzar las sesiones teórico-prácticas, las cuales finalizan el viernes con la entrega de certificados y la cena de despedida.

La programación tipo del seminario es la siguiente:

Día 1 (tarde)

- Introducción al programa
- Sesión teórica 1 & 2- Historia y Denominación de Origen
- Visita a Bodega 1
- Cena de Bienvenida



Día 2

- Sesión teórica 3- Viticultura
- Sesión práctica 1- Viña
- Sesión teórica 4- Vinificación
- Cata 1- Vinos secos
- Almuerzo
- Sesión práctica 2- Bodega de Vinificación
- Cata 2- Vinos dulces
- Descanso
- Visita a Bodega 2
- Cena



Día 3

- Sesión teórica 5 & 6- Envejecimiento & Disfrute del Jerez
- Examen teórico y práctico
- Cata 3- Vinos VOS y VORS
- Experiencia de Maridaje
- Sesión práctica 3- Bodega de Crianza
- Almuerzo
- Descanso
- Entrega de certificados
- Cena de Clausura



INSCRIPCIÓN

Los candidatos deberán enviar su curriculum vitae y una carta de motivación al **Aula de Formación del Consejo Regulador** (vinjerez@sherry.org), indicando asimismo cuando han realizado el curso online en www.sherryacademy.org

Una vez comunicada la admisión de la solicitud, para hacer efectiva la reserva de plaza, en el plazo máximo de 15 días se deberá hacer una transferencia bancaria (**CC de La Caixa ES 16 2100 8541 27 2200094031**) **BIC: CAIXESBBXXX** con el importe del curso. De no realizarse el pago en dicho plazo se entenderá la renuncia de la plaza.

La cuota de inscripción al curso será de 400 euros.

APOYO DEL AULA DE FORMACIÓN DEL CONSEJO REGULADOR

1. Una vez admitidas las solicitudes de participación de los candidatos, el Consejo Regulador asume los costes de formación de los candidatos, así como los de manutención y transfers para el desarrollo del programa. Los candidatos tendrán que hacerse cargo del pago de la cuota de inscripción, de su alojamiento y de sus gastos de transporte hasta Jerez.
2. Entrega de certificados a los candidatos que superen las pruebas de aptitud.
3. Suministro de los materiales formativos que estén disponibles en cada momento por parte del Aula de Formación: presentaciones Power Point (español e inglés), folletos desplegados, etc.
4. Autorización para comunicar la homologación por parte del Consejo Regulador en los materiales o en los elementos de publicidad o comunicación realizados por el formador.
5. Inclusión de todos los alumnos que lo deseen en la lista de distribución del newsletter electrónico de Vinos de Jerez.
6. Incorporación del perfil profesional en nuestra Red online de Formadores Homologados, desde la cual se ofertan sus servicios como formadores especializados en los vinos de Jerez.

CONDICIONES PARA EL USO DEL TÍTULO DE “FORMADOR HOMOLOGADO DEL VINO DE JEREZ”

1. Haber presentado la oportuna solicitud al Consejo Regulador.
2. Haber aprobado el examen de aptitud.
3. Haber obtenido la homologación de los materiales de formación que se utilicen en el desarrollo de la actividad formativa sobre vinos de Jerez y comprometerse a utilizar y mantener dichos materiales de acuerdo con la versión aprobada por el Consejo Regulador.
4. Mantener al Consejo Regulador informado sobre los cursos realizados, con fechas y localización, número y perfil de los alumnos, etc.
5. Hacer en todo momento un uso adecuado del título de “Formador Homologado de los Vinos de Jerez”.