

# Especialidad Sumillería

La figura del **Sommelier** o Sumiller, es un profesional con la capacidad de **asesorar** sobre el maridaje de vino y comida, es promotor entre el viñedo y los consumidores, además de presentar correctamente el **servicio y cata** de vino al desarrollar habilidades sensoriales para que su criterio esté basado en el estudio y la experiencia.

Dirigido a profesionales que se desarrollan en el ámbito gastronómico, así como a **emprendedores** en el ramo, que buscan obtener herramientas competitivas.

**Campus Puebla**  
admisiones@icum.edu.mx  
☎ 222 976 7360 / 61  
📞 222 166 4748

- Profesionalización en la degustación de vino y destilados.
- Plan de estudios conformado por 12 materias, 80% prácticas.
- Amplio conocimiento sobre tipos de vino, niveles de calidad, denominaciones de origen en el mundo, así como de destilados y otras bebidas fermentadas.
- Preparación, degustación y maridaje de platillos con vino, cerveza, café y té.
- Elaboración de cartas de vino, cocteles, destilados y digestivos.
- Coordinación y operación para un adecuado servicio.
- Método de cata de vino.
- Vocabulario técnico en degustación de bebidas en inglés y francés.
- Identificación de utensilios para la degustación y servicio de vino, bebidas alcohólicas, no alcohólicas y platillos.

## Plan de estudios

Enología y Viticultura

Introducción a la Degustación

Geografía Vitivinícola del Viejo Mundo

Geografía Vitivinícola del Nuevo Mundo

Bases del Servicio en el Restaurante

Bases de Coctelería y Degustación de Espirituosos y Otras Bebidas Fermentadas

Inglés Técnico Básico

Bebidas No Alcohólicas

Armonización de Alimentos y Bebidas

Venta y Servicio al Cliente

Francés Técnico Básico

Preparación para Certificación WSET Nivel 2