

SONMELIERREAN ETA ENOMARKETINGEAN MASTERRA MASTER PROFESIONALA

GAIA	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
ECTS/ORDUAK	60 ECTS
EGUTEGIA	2025/01/13 - 2025/06/26 As-At-Az-Og
TOKIA	<u>Donostia-San Sebastián</u>
HIZKUNTZA	Gaztelania
MODALITATEA	Aurrez aurrekoa

Informazio gehiago
eta izen-ematea

AURKEZPENA

Espainia munduko ardo-ekoizle handienetako bat da, eta gastronomiak berezko lotura du produktu horrekin.

Ardoaren munduan espezializatutako profesionalak trebatzea da masterraren xedea, produktuari eta negozioari buruzko jakintza-oinarri zabala eskaintzea, gastronomiarekiko lotura ahaztu gabe. Diziplina anitzeko ikuspegia, lanbidea upategien, banaketaren eta jatetxeen sektorean garatzeko.

Master class-ak, business case-ak, dastatzeak eta mintegiak izen handiko enologoen, sommelierren eta upategietako enpresaburuen eskutik.

MASTER HAU EGITEKO ARRAZOIAK

- ✓ Ardoari eta dastatzeari buruzko jakintza-oinarri bikaina barneratu eta zentzumen-trebetasunak garatuko dituzu, ikasketak eta esperientzia izan daitezen zure irizpidearen oinarri.
- ✓ Ikastaro-orduen % 75 praktikan erabiliko duzu: dastatzeak, ikasteko bisitak, master-bukaerako proiektua eta praktikak enpresetan.
- ✓ Diziplina anitzeko ikuspegia barneratuko duzu enomarketinaren, sommeliertzaren eta gastronomiaren inguruko ezaguerekin.

- ✓ Master class-ak, business case-ak, dastatzeak eta mintegiak izango dituzu itzel handiko enologoen, sommelierren

ARDOAREN MUNDUAN 360º-KO IKUSPEGIA LORTU

- ✓ Munduko ardo garrantzitsuenak ezagutuko dituzu, eta baita edari destilatatuak eta bestelako likoreak ere.

- ✓ Ikasteko bisitak egingo dituzu ardogintzan tradizio handia duten lurraldeetara, hala nola, Frantziara, Jerezera, Nafarroara, Txakolin-eremuetara eta Errioxara.

- ✓ Ardo-merkatuaren eta -marketinaren oinarriez jabetuko zara, salmenta-teknikez eta horietan erabiltzen den hizkuntzaz, bereziki nazioarteko merkatuari erreparatuta.

- ✓ Ardoaren eta gastronomiaren munduko profesionalak izango dituzu aurrez aurre.

- ✓ Ardoaren munduak azken urteotan izan duen bilakaeraren berri jasoko duzu, nola bilakatu den gastronomiako funtsezko osagai.



HARREMANETARAKO PERTSONA

FRAN CESTERO

+34 688 603 800

cursos@bculinary.com

HELBURUAK

Ardoaren eta beste edari batzuen gaineko ezagutza

- Ardoaren mundua ondo ezagutzea: mahastietatik hasi eta produktua upategietatik atera eta merkaturatzen den arte.
- Ardoa ontzeko eta egiteko prozesuak ezagutzea.
- Zentzumen-trebetasunak garatzea ardoa dastatzen aditua izateko.
- Munduko ardo, edari destilatu eta bestelako likore garrantzitsuenak ezagutzea.
- Ardoaren merkatuaren eta marketinaren oinarriak ezagutzea, salmenta-teknikak eta erabiltzen den hizkuntza.

Sommeliertza, Gastronomia eta Upategi-kudeaketa

Ardoaren eta edarien arlo guztiak kudeatzera bideratuta dago: eskaintza diseinatzea, upategia kudeatzea edota jatetxeko salmenta-teknikak landu eta gourmet-produktuekiko uztarketen sekretuak, prozesuak eta zerbitzua menderatzea.

Enomarketina

Merkaturatze-lanean eroso aritzeko eta ardoaren negozioan marketin-estrategiak finkatzeko beharrezkoak diren ezagutzak lantzerantz bideratuta dago, bai estatuko merkatuari begira eta baita nazioartekoari dagokionez ere.

- Ardoaren munduan 360º-ko ikuspegia eskainiko dizun zeharkako masterra.
- Diziplina anitzeko ikuspegia, ikaslea hainbat hizkuntza hitz egiteko eta ulertzeko gai egiten duena: Enologia eta dastatzea, Marketina, Salmentak eta ardo-marketina, Esportazioa, Sommeliertza eta uztarketak, Enoturismoa, etab.

NORI ZUZENDUA

- Hainbat diziplinako unibertsitate-gradudunentzat (Enpresa Zientziak, Enpresen Administrazioa eta Zuzendaritza, Turismoa, Komunikazioa, Humanitateak, etab.).
- Ardoaren munduarekin lotutako enpresen marketineko, banaketako edo merkataritzako profesionalentzat, prestakuntza berezia behar dutenentzat.
- Sukaldaritzako erdi edo goi mailako tituludunentzat.
- Jardunean ari diren profesionalentza, arlo horretan trebatu nahi dutenentzat.

*Hautagaiak ingeles maila ona izatea baloratuko da.

PROGRAMA

1. Ardoaren eta beste edari batzuen ezagutza

Ardoaren mundua sakon ezagutzea, mahastitik hasi eta upategitik irten eta merkaturatu arte.

Ardoa ontzeko eta elaboratzeko prozesuak ezagutzeko.

Ardo-dastatzean aditua izateko zentzumen-trebetasunak garatzea.

Munduko ardo nagusiak, espirituosoak eta beste likore batzuk ezagutzea.

Ardoaren merkatuaren eta marketinaren oinarriak, salmenta-teknikak eta hizkuntza ezagutzea.

2. Sommelieria, Gastronomia eta Upeltegiaren Kudeaketa

Ardoaren eta edarien esparru guztiak kudeatzera bideratuta dago, eskaintza diseinatzetik eta upeltegia kudeatzetik hasi eta jatetxean salmenta-teknikak garatzeraino, eta produktuekin egindako uztarketei, prozesuei eta zerbitzuari buruzko sekretu guztiak menderatzeraino.

3. Ardoaren marketina eta merkaturatzea

Merkaturatzean eroso moldatzeko beharrezkoak diren ezagutzak garatzera eta ardoaren negozioan marketin-estrategiak ezartzera bideratuta dago, bai merkatu nazionalean, bai nazioartekoan.

4. Erreferentziako mahastizaintzako eta ardogintzako eremuetara (Bordele, Jerez, Errioxa, Nafarroa, Priorat, etab.) ikasteko bisitak.

5. Master Amaierako Proiektua

6. Praktikak enpresetan

METODOLOGIA

Sommeliertza eta Enomarketin Masterra bertaratuta, aurrez aurre egingo da funtsean, praktika-jarduerak pisu handia baitauka bertan. Guztira 60 ECTS kreditu hartuko ditu.

AURREZ AURREKOA

Aurrez aurreko eskoletan dastatzeak, tailerrak, profesional ospetsuen master classak, arrakasta-kasuak eta mintegiak eskainiko dira.

Aurrez aurreko eskolez gain, prestakuntza osatzeko Kanpo Merkataritzari eta Marketing Digitalari buruzko 110 orduko modulu bat egingo da.

Ikasleak e-learning ikasteko plataforma izango du, erabilerraza, ikasgelan ikasitakoa ostau eta barneratzeko lagungarri izango dituen irakurgai eta ariketekin.

MATRIKULA

Basque Culinary Centerrek badu onarpen-sistema bat, eta haren helburua da gure ikasleek ikasketa-plana arrakastaz gainditzeko eskatzen diren aurretiazko ezagupenak dituztela ziurtatzea.

1 AURRETIKO IZEN-EMATEA

Lehenengo urratsa da izen-ematea online egitea, eta izena emateko tasa (150€) ordaintzea. Gainera, ondorengo dokumentazioa bidali beharko da admisiones@bculinary.com helbide elektronikora:

- Curriculum, eguneratuta.
- Karnet tamainako argazki bat.
- NAN agiriaren edo pasaportearen kopia.
- Motibazio-gutuna.

2 HUTAGAITZAK AURKEZTEA

Plazak amaitu arte egongo da irekita onarpen-prozesua. Hautagaitza aurkeztu ondoren, hilabete inguruko epean jakinaraziko zaio ebazpena izangaiari.

Nazioarteko ikasleentzako oharra: Hiru hilabetez azpiko guztizko iraupena duen prestakuntza-programa bat egiteko, kasurik gehienetan ez da bisa behar izaten. Nazionalitateagatik (kontsultatu herrialdeen zerrenda) bisa beharrezkoa bada, C erako bisa eskatu beharko da Espainian sartu ahal izateko. Iraupen laburreko prestakuntza-ekintza hauetarako, ikastaroan matrikulatuta dagoela egiaztatzen duen dokumentazioarekin eta Espainian dagoen bitartean estaldura emango dion mediku-aseguruaren frogagiriarekin bidaiatu beharko du ikasleak.

Basque Culinary Centerrek bisa kudeatzeko beharrezkoa den ondorengo dokumentazio akademikoa emango die ikasleei:

- Matrikularen ziurtagiria, Basque Culinary Centerrek sinatuta eta zigilatuta
- Prestakuntza-programa, Basque Culinary Centerrek zigilatuta E
- gutegi akademikoa, Basque Culinary Centerrek zigilatuta

PREZIOA

10.400€

Kostu osoa honela ordaindu beharko da::

• 150€, hautagaitza aurkezterakoan (onartua ez izanez gero, osorik itzuliko zaio izangaiari)..

- 2.562,5 € onarpena baieztatzean, plaza gordetzeko kontzeptu modura.
- Gainontzeko zenbatekoa 7.687,5 €, hiru kuotetan

ikasturtean zehar.