

CURSO DE SUMILLER

ESCOLA D'HOTELERIA DE LES ILLES BALEARS - EIVISSA

PRIMERA PROMOCIÓ 2024 - 2025



enotecum
d'ençà de 1998



La Escola d'Hoteleria d'Eivissa presenta la primera promoción del Curso de Sumiller. El curso tendrá una duración de 161 horas que se desarrollarán durante 17 semanas. La formación contará con **12 profesores y se catarán 330 vinos a ciegas**. Como norma general los días de la semana elegidos para las clases serán: martes, jueves y viernes.



Del 15/10 del 2024
al 6/03 de 2025



De 16:30h a 20:00h



Instalaciones de la
Escola d'Hoteleria
d'Eivissa (Sa Coma)



1.266,72
* consultar opciones
de pago

Objetivos del Curso

El alumno a través de las clases teóricas y prácticas adquirirá todos los conocimientos necesarios para realizar correctamente las labores de un sumiller.

Un sumiller es la persona encargada del servicio del vino en restaurantes. Esta figura tiene gran valor, dado que su trabajo se realiza de cara al público y requiere de la capacidad de realizar la gestión interna de las bodegas a su cargo. Los alumnos aprenderán a elaborar maridajes de comida y vino, recomendar con éxito a sus clientes, conocer y controlar los factores ideales de un servicio del vino correcto y a diseñar cartas de vino adaptadas a cada circunstancia y necesidad. Un sumiller también tiene los conocimientos necesarios para trabajar en tiendas especializadas, bodegas o realizando labores comerciales en empresas de distribución.

La estructura y material del curso se ha creado en base a los 30 años de experiencia en formación de la empresa ibicenca especializada en vinos Enotecum. Durante este tiempo han creado y desarrollado un método práctico para transmitir el conocimiento del mundo del vino de una manera amena y accesible.

Si al finalizar el curso el alumno supera todas las pruebas teóricas y prácticas obtendrá el diploma del Curso de Sumiller de la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears – Eivissa.



Estructura y temario

CICLO 1 (del 15 de octubre al 3 de diciembre)
Historia, elaboración y cata de vinos.

CICLO 2 (del 14 de enero al 7 de febrero)
Zonas vinícolas de España.

CICLO 3 (del 11 al 26 de febrero)
Zonas vinícolas Internacionales.

CICLO 4 (del 27 de febrero al 6 de marzo)
Maridaje, Cata a ciegas y exámenes finales.

- 🍷 Historia, origen y evolución del vino y de la vid.
- 🍷 Elaboración de los cuatro tipos de vino.
- 🍷 El análisis sensorial y la cata de vinos.
- 🍷 Suelos, climas y las variedades de uva.
- 🍷 Zonas vinícolas de España, zonas vinícolas internacionales y los vinos de las Pitiusas.
- 🍷 Las pirámides de calidad de los vinos.
- 🍷 El maridaje, cartas de vino y gestión de la bodega.
- 🍷 La cata a ciegas, catas comparativas y estilos de vino.
- 🍷 El servicio del vino.
- 🍷 Defectos del vino, corchos y robles, diferentes tipos de botellas y copas.
- 🍷 La decantación y oxigenación.
- 🍷 Introducción al mercado actual del vino y nuevas técnicas de elaboración.

Durante el curso se realizan clases prácticas con visitas a bodegas y el alumno deberá realizar varios trabajos sobre zonas vinícolas y variedades de uva.

Profesores

Para la primera promoción del curso de sumiller en la Ehib se ha reunido a algunos de los especialistas más importantes del mundo del vino en España, con Master of Wine, enólogos y Sumilleres de renombre. Seleccionados por su experiencia, conocimientos y capacidad de comunicar y conectar con el alumno.

Javier Escandell

Director del curso. Sumiller con 35 años de experiencia, especialista en vinos franceses por la École de Vins de París y formador homologado de vinos de Jerez.

Lorenzo González

Instructor de cata, WSET 3 y especialista en vinos dulces.

Alejandro Casado

Sumiller, WSET 3 y especialista en vinos espumosos por el Institut del Cava.

Antonio Pérez

Sumiller, profesor de la Escola de Hoteleria de Barcelona y especialista en espumosos.

MW Andreas Kubach

Master Of Wine Español.

MW Fernando Mora

Master Of Wine Español.

David Seijas

Sumiller, ex sumiller de El Bulli, crítico vinícola y premio nariz de oro al mejor Sumiller de España 2011.

Bruno Murciano

Sumiller, mejor Sumiller de España 2008, Head Sumiller del Hotel Ritz de Londres.

Richard Sanz

Enólogo de la D.O. Rueda, especialista en la variedad verdejo, vinos ecológicos y biodinámica.

Alberto Tobes

Técnico de calidad del Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero.

Agustín Santolaya

Director técnico de Bodegas Roda D.O. Ca Rioja.

Emilio Rodríguez

Director técnico de Bodegas Terras Gauda y técnico de calidad de la D.O. Rías Baixas.

¿Para quién es este curso?

Dirigido a profesionales del sector de la restauración, de la industria turística, tiendas especializadas, empresas de distribución, comerciales, responsables de compra y amantes del mundo del vino en general. El objetivo del curso es que los alumnos desarrollen todas las aptitudes y adquieran los conocimientos necesarios para desarrollar correctamente su profesión.

Dinámica de las clases

Las clases tienen una parte teórica y una parte práctica. En la práctica se introduce a los alumnos en el proceso de la cata aprendiendo todos los factores que influyen en el análisis sensorial de los vinos.

Al margen de los exámenes y trabajos, se realizarán diferentes controles para observar la evolución de los alumnos y adaptar las clases a sus necesidades. Durante el curso hay disponible un tutor online para resolver dudas.



Material del curso

- Calendario del curso y agenda de clases por día
- Libro del Curso de Sumiller General
- Libro de vinos internacionales
- Libreta, hojas de cata y guía de degustaciones
- Fichas de estilos de vino, Mapa D.O. España y Mapa V.T. España
- Lista de variedades de uva más influyentes a nivel mundial
- Copas y escupideras

Contacto

Para más información, inscripciones y consultar opciones de pago contactar directamente con la Escuela de Hostelería de Ibiza.

609 880 362 · ehib-eivissa@uib.es

CURSO INICIACIÓN AL MUNDO DEL VINO

ESCOLA D'HOTELERIA DE LES ILLES BALEARS - EIVISSA



enotecum
d'ençà de 1998



El curso tendrá una duración de 91 horas que se desarrollarán durante 11 semanas. La formación contará con **12 profesores y se catarán 170 vinos a ciegas**. Como norma general los días de la semana elegidos para las clases serán: lunes, miércoles y viernes.



**Del 11/11 del 2024
al 3/3 de 2025**



De 16:30h a 20:00h



**Instalaciones de la
Escola d'Hoteleria
d'Eivissa (Sa Coma)**



**711,15€
* consultar opciones
de pago**

Objetivo del curso

El objetivo del curso es que los alumnos adquieran los conocimientos básicos para iniciarse correctamente en el mundo del vino.

Dirigido a profesionales del sector que quieran iniciarse en el mundo del vino y a personas interesadas en incorporarse al sector de la restauración.

La estructura y material del curso se ha creado en base a los 30 años de experiencia en formación de la empresa ibicenca especializada en vinos Enotecum. Durante este tiempo han creado y desarrollado un método práctico para transmitir el conocimiento del mundo del vino de una manera amena y accesible.

Si al finalizar el curso el alumno supera todas las pruebas teóricas y prácticas obtendrá el diploma del Curso de Iniciación al Mundo del Vino de la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears – Eivissa.





Temario

- 🍷 Historia, origen y evolución del vino y la vid
- 🍷 Elaboración de los cuatro tipos de vino
- 🍷 El análisis sensorial y la cata de vinos
- 🍷 El servicio del vino
- 🍷 Zonas vinícolas de España y los vinos de las Pitiusas
- 🍷 El maridaje y estilos de vinos
- 🍷 Suelos y climas
- 🍷 Las variedades de uva, catas comparativas y pirámides de calidad
- 🍷 Corchos y robles
- 🍷 Los diferentes tipos de botellas y copas, la decantación y oxigenación



Profesores

El equipo de profesores cuenta con algunos de los especialistas más importantes del mundo del vino en España, con Master of Wine, enólogos y sumilleres de renombre. Seleccionados por su experiencia, conocimientos y capacidad de comunicar y conectar con el alumno.

Javier Escandell

Director del curso. Sumiller con 35 años de experiencia, especialista en vinos franceses por la École de Vins de París y formador homologado de vinos de Jerez.

Lorenzo González

Instructor de cata yWSET 3, especialista en vinos dulces.

Alejandro Casado

Sumiller, WSET 3 y especialista en vinos espumosos por el Institut del Cava.

Antonio Pérez

Sumiller, profesor de la Escola de Hoteleria de Barcelona y especialista en espumosos.

MW Andreas Kubach

Master Of Wine Español.

MW Fernando Mora

Master Of Wine Español.

David Seijas

Sumiller, Ex sumiller de El Bulli, crítico vinícola y premio nariz de oro al mejor Sumiller de España 2011.

Bruno Murciano

Sumiller, mejor Sumiller de España 2008, Head Sumiller del Hotel Ritz de Londres.

Richard Sanz

Enólogo de la D.O. Rueda, especialista en la variedad verdejo, vinos ecológicos y biodinámica.

Alberto Tobes

Técnico de calidad del Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero.

Agustín Santolaya

Director técnico de Bodegas Roda D.O. Ca Rioja.

Emilio Rodríguez

Director técnico de Bodegas Terras Gauda y técnico de calidad de la D.O. Rías Baixas.



Material del curso

Calendario del curso y agenda de clases por día

Libro del Curso de Sumiller Iniciación

Libreta, hojas de cata y guía de degustaciones

Fichas de estilos de vino y Mapa D.O. España

Lista de variedades de uva más influyentes a nivel mundial

Copas y escupideras



Contacto

Para más información, inscripciones y consultar opciones de pago contactar directamente con la Escuela de Hostelería de Ibiza.

609 880 362 · ehib-eivissa@uib.es







OBJETIVOS FORMATIVOS

- 1 EXCELENCIA ACADÉMICA Y TÉCNICA**
Profesorado de alto nivel profesional
- 2 FORMACIÓN ADAPTADA A LAS NECESIDADES**
Incorporación al sector
Mejora continua del perfil profesional
Adquisición de excelencia profesional
Formación ofertada en temporada baja
- 3 CONTRIBUCIÓN AL PRESTIGIO DE LA MARCA EIVISSA**
- 4 FOMENTO DE LA INNOVACIÓN Y LA CREATIVIDAD**

The background of the lower half of the page is a photograph of three copper pendant lamps hanging from the ceiling. The lamps are made of polished copper and have a bell-like shape. They are arranged in a row, with the one in the foreground being the most prominent. A semi-transparent white banner is overlaid across the middle of the image, containing the text 'OFERTA FORMATIVA' in a bold, dark grey, sans-serif font.

OFERTA FORMATIVA



OFERTA FORMATIVA 2024 - 2025

- 1 MÁSTER EN ALTA GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA
- 2 CURSO 1º - ESPECIALISTA EN COCINA Y PASTELERÍA (2 años)
-DE OCTUBRE A ABRIL-
- 3 ESPECIALISTA EN RESTAURACIÓN
- 4 CURSO DE TECNIFICACIÓN DE CORTE Y EMPLATADO DE JAMÓN
(9 h - intensivo)
- 5 CURSO DE TECNIFICACIÓN DE CORTE Y EMPLATADO DE JAMÓN (30 h)
- 6 SOMMELIER
- 7 CURSO DE INICIACIÓN AL MUNDO DEL VINO



MÁSTER EN ALTA GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA

TÍTULO PROPIO DE LA ESCUELA DE HOTELERÍA DE LES
ILLES BALEARS - EIVISSA Y DE LA EPGB

Dirección y coordinación

José Romero

Duración

Del 04/11/2024
al 10/04/2025

Enseñanza

Presencial

Total créditos

60

Plazas

16

Precio curso

4.000 €

Horas

600

(66,67 €/crédito)

BONIFICABLE POR FUNDAE

320 horas de cocina (60 horas de gestión de cocina)

220 horas de pastelería

60 horas de elaboración de pan

**DIRIGIDO A PERSONAS CON FORMACIÓN PREVIA Y/O PROFESIONALES
CON MÁS O MENOS EXPERIENCIA DEL SECTOR DE HOTELERÍA Y/O
RELACIONADOS CON LA PASTELERÍA QUE QUIERAN CONTINUAR
FORMÁNDOSE O QUIERAN HACER UNA RENOVACIÓN PARA
DESARROLLAR SUS HABILIDADES.**



MÁSTER EN ALTA GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA

TÍTULO PROPIO DE LA ESCUELA DE HOTELERÍA DE LES
ILLES BALEARS - EIVISSA Y DE LA EPGB

FORMACIÓN ADAPTADA A LAS NECESIDADES

Grupos temáticos - Máster

1

**ELABORACIÓN
DE PAN: 60 h**

3

PASTELERÍA

Masas y bollería: 54 h
Chocolate y bombones: 42 h
Helados: 24 h
Cakes: 12 h
Postres clásicos: 12 h
Mermeladas: 12 h
Postres individuales: 18 h
Productos de impulso: 18 h

2

GESTIÓN EN COCINA: 60 h

4

COCINA

Gastrobio: 24 h
Cocina en restaurante gastronómico: 60 h
Sushi: 18 h
Tapas con Paco Roncero: 18 h
Botánica aplicada a la gastronomía: 24 h
Nutrición: 30 h
Postres en restaurante gastronómico: 24 h
Bufet desayuno: 18 h
Fermentaciones: 18 h



MÁSTER EN ALTA GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA

PROFESORADO

COCINA Y PASTERERÍA



SOL
Guía Repsol



SOL
Guía Repsol



SOL
Guía Repsol

Paco Roncero

Director y chef de cocina en NH Hoteles. Ganador del Premio Nacional de Gastronomía 2006, otorgado por la Real Academia de Gastronomía y poseedor de 2 ESTRELLAS MICHELIN y 2 SOLAS REPSOL. Inauguró el restaurante Sublimotion en Eivissa. Se formó en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Trabajó en Zalacaín (3 estrellas Michelin) y en el Hotel Ritz hasta que en 1991 se incorporó a la plantilla del Casino de Madrid, donde trabaja con Ferran Adrià. En 1996 fue nombrado jefe de cocina del departamento de banquetes de este establecimiento y en 2000 ascendió a la cocina, bajo la dirección de NH Hoteles.



SOL
Guía Repsol



SOL
Guía Repsol

Óscar Molina

Desde 2008, Óscar Molina es el chef responsable de Ibiza Gran hotel, que incluye el Gran Breakfast en Costa Mara, Pool Restaurant, y su proyecto más personal, La Gaia. Es el restaurante insignia del hotel con 1 ESTRELLA MICHELIN y 2 SOLAS REPSOL. Óscar Molina propone un menú de sabores únicos, auténticos y de muchos contrastes, en el que se priorizan la materia prima y los productos locales mediterráneos.



Walter Sidoravicius

Chef owner Sushi Omakase by Walt. ESTRELLA MICHELIN 2023. Sushi chef en Blue Marlin Ibiza. Sushi Consultant. Formado y formador en Basque Culinary Center. Master's degree, Innovación y gestión de restaurantes. Master's degree, Innovación y gestión de restaurantes 2014 - 2015. AJSA Sushi Skills Institute Tokio. World Sushi Skill Certificación Association, Sushi 2014.

Rafa Zafra

Dirige Estimar, tanto en Barcelona como en Madrid, así como Casa Jondal en Ibiza y Estimar en El Palace Hotel de Barcelona, Por Trabajo en Barcelona y Mar Mía y Rural en Madrid. Su maestría muestra su amor y pasión por el mar, sus productos, el Mediterráneo, el Atlántico, nuestra cultura y nuestras tradiciones.



MÁSTER EN ALTA GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA

PROFESORADO

COCINA Y PAN

Ramón Salto

Culinary Director ENNISMORE, HYDE & MONDRIAN. Especialista en F&B con experiencia en restaurantes con estrella Michelin, experiencia internacional en Francia, Reino Unido, EE.UU., Kuwait, Qatar, Emiratos Árabes Unidos, India, Ecuador y España. Chef del año 2014 por los premios HOTELIER INDIA AWARDS. Chef del año 2016 por los PREMIOS Eazydiner.

Iban Yarza

Autor, periodista y panadero. Reconocido por su divulgación sobre el horno casero y la cultura del pan en España. Libros de pan: "Pa pas a pas" (2023), "100 Receptes de pa de poble" (2019), "Pa de poble" (2017), "Fem pa?" (2015), "Pa casolà" (2013).

Arnau Subías

Arnau es científico marino especializado en ecología, gestión y restauración del medio natural. Desde 2022 trabaja en el proyecto más ambicioso e innovador junto a Rafa Zafra, el proyecto GASTROBIO, que engloba proyectos de estudio de producto pesquero que relacionan biología, pesca y gastronomía.

Julio Camacho

Se incorporó a las filas de Ibiza Gran Hotel como aprendiz en prácticas en 2013, consiguiendo su plaza hasta finalizar la temporada de 2015. Durante este período se especializó como Sushiman en diferentes restaurantes. En 2018 vuelve como uno de los pilares del restaurante La Gaia, siendo un referente y formador de los equipos del restaurante.

Gabriela Basso

Entró en el departamento de Grand Breakfast del Hotel Ibiza Gran Hotel, revolucionando el concepto que hoy en día le ha posicionado como uno de los mejores desayunos de España. Actualmente es responsable del departamento de Calidad de las cocinas de IGH.

Paco Alcahud

Executive Pastry Chef en Ibiza Gran Hotel. Jefe de pastelería de Ibiza Gran Hotel, Casino de Ibiza y La Gaia. Lleva 11 años trabajando con el chef Óscar Molina.



escola**pastisseria**
gremidebarcelona



MÁSTER EN ALTA GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA

PROFESORADO

COCINA Y PAN

Jonatan Yelamos

Jefe de cocina de la Gaia by Óscar Molina
Hotel 5* Grand Lux.

Toni Tur Llorens

Grado superior de Técnica de Cocina y
Pastelería. Experiencia profesional en cocina
y pastelería en empresas nacionales e
internacionales 1995-2016 (Restaurante
Neichel, 2 estrellas Michelin, Hotel "Basil
Street", Hacienda Na Xamena 5*,
Restaurante Destino). Obrador propio. 2008-
2013. Profesor de cocina y pastelería en el
IES Sa Serra.

Isabel Castillo

Cultiva diferentes variedades de flores
aromáticas y comestibles de Ibiza para que los
mejores cocineros de la isla decoren y
complementen sus platos y cócteles.

Sonia Riera Tur

Graduada en Nutrición y Dietética Humanas y
colegiada en el Colegio de Nutricionistas de las
Islas Baleares.



MÁSTER EN ALTA GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA

PROFESORADO

PASTELERÍA

Adrián Ruiz

Se forma en el EPGB en 2011 cursando los 4 años de pastelería y estuvo en diferentes obradores como la Pastelería de Barcelona, la Pastelería Comas, además del Restaurant Tickets, como jefe de pastelería para pasar por el Hotel Edition Barcelona, antes de volver al EPGB para ser profesor, donde se especializa en el campo de la bollería y el postre en plato.

Lluïsa Estrada

Se forma en la Escuela Joviat de Manresa y termina sus estudios en el EPGB. Trabaja en la Pastelería Natcha durante 6 años y en el Four Seasons de Madrid. Profesora en la escuela donde se especializa en los campos del caramelo y los pasteles de celebración.

Saray Ruiz

Se forma en el EPGB donde cursó los 4 años de pastelería. Se incorpora al equipo de trabajo del EPGB combinándolo con diferentes stages en obradores como el de Jean Marie Auboine y Melissa Coppel y el de la escuela CIA. En 2019 gana el trofeo Lluís Santapau como mejor chocolatera de España. Se enfoca en el apartado de pieza de chocolate, bombonería e individuales.

Olivier Fernández

Se forma en el EPGB y trabajó en obradores emblemáticos como Bonastre, además de ser el chef ejecutivo del Hotel Rey Juan Carlos y La Florida. Regresó al EPGB donde adquiere el papel de director y cambia el sistema formativo que está vigente en la actualidad. Su especialidad es el Bean to Bar y todo lo relacionado con el proceso y el tratamiento del chocolate.

Miquel Guarro

Se forma en el EPGB. Ha trabajado en restaurantes como el Dos Cels. Ganador del trofeo Lluís Santa Pau como mejor chocolatero de España. Ha estado en casas como Chocovic, Hoffman, y actualmente se dedica a realizar formación bajo su propia marca.

José Romero

Profesor del EPGB. Experto en masas fermentadas y panettone (con más de 10 años de experiencia). En 2022 imparte clases sobre este producto y en 2023 edita el libro "Remember 28°C", sobre el panettone.



MÁSTER EN ALTA GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA

PROFESORADO

PASTELERÍA

César Romero

Ha sido responsable de los estudios de gastronomía dulce de instituciones como Basque Culinary Center y Gasma. Actualmente compagina su trabajo formativo en centros líderes como Basque Culinary Center y en la Escuela de Pastelería de Barcelona (EPGB) con asesoramientos y demostraciones para firmas comerciales en todo el mundo. Es experto en procesos de formulación en pastelería y heladería, para introducir cambios que mejoren el resultado final del producto. Una de sus principales fuentes de inspiración es la metodología heladera, cuyos procedimientos y principios básicos conoce a la perfección, así como disciplinas científicas como la bioquímica.

Mariana Rey

Graduada en cocina y pastelería francesa en Le Cordon Bleu Madrid. Primer premio en el concurso Espaisucre The Best Dessert 2021 a mejor pastelera de restaurante. Nominación de pastelera revelación 2022 en Madrid Fusión, alzándose con el tercer puesto. Forma parte de la lista 100 Jóvenes Talentos de la Gastronomía del Basque Culinary Center. En 2022 realiza una especialización en pastelería de restaurante en Espaisucre. Stage de pastelería en Bodega de Can Roca y chef pastelera en Destino Pacha Ibiza Resort.

Jordi Puigverd

Estudió en la Escuela de Hostelería y Turismo de Girona. Trabajó con los hermanos Roca en la Bodega de Can Roca de Girona, y aprendió el arte de la recreación de la pastelería tradicional con un toque moderno. En 1999, se unió al equipo de Jordi Butron y Xano Saguer en el Espaisucre de Barcelona. Asesor pastelero de la cadena de hoteles Riu. En 2008, abrió su propio negocio Sweet'n Go, proporcionando formación y asesoramiento, y organización de eventos relacionados con la pastelería profesional.

PROFESOR/A DE CROISSANT Y PROFESOR/A DE PANETONNE

El profesor o profesora de la materia de croissant y de panetonne serán los ganadores de la edición anual del concurso del mejor croissant de España y del mejor panetonne de España, en este caso los ganadores de 2024. El certamen se hará en el octubre y en las bases del concurso constará que tendrán que impartir una formación en la escuela de Eivissa.



EPGB

escolapastisseria
gremidebarcelona

¿Qué
aprenderemos?



MÁSTER EN ALTA GASTRONOMÍA Y GESTIÓN CULINARIA

- Mejorar y avanzar en los conocimientos esenciales sobre las técnicas y elaboraciones de pastelería.
- Conocer en profundidad las materias primas y sus derivados, incluyendo sus propiedades gastronómicas.
- Generar profesionales cualificados con una formación de calidad para proveer la gran demanda de este perfil a los distintos sectores.
- Mejorar y avanzar en los conocimientos esenciales sobre las técnicas y elaboraciones de alta cocina.
- Conocer los principales puntos en la gestión económica y de concepto gastronómico.





CURSO 1º - ESPECIALISTA EN COCINA Y PASTELERÍA

TÍTULO PROPIO DE LA ESCUELA DE HOTELERÍA DE LES ILLES BALEARS - EIVISSA

Dirección

M^a José Lorente Ramírez

Coordinación

Mariana Rey

Enseñanza

Presencial

Plazas

16

Horas

678

Duración total

2 años

Duración primer curso

Del 11/10/2024
al 1/04/2025

Total créditos

67,8

Precio primer curso

2.034 € (30,4 €/crédito)

BONIFICABLE POR FUNDAE

DIRIGIDO A PERSONAS INTERESADAS EN LA COCINA Y EN LA PASTELERÍA A PARTIR DE 16 AÑOS.



CURSO 1º - ESPECIALISTA EN COCINA Y PASTELERÍA

TÍTULO PROPIO DE LA ESCUELA DE HOTELERÍA DE LES ILLES BALEARS - EIVISSA

FORMACIÓN ADAPTADA A LAS NECESIDADES

Opciones para cursar:

1. COMPLETO: 678 horas

Cocina + Pastelería + Comunes*

2. COCINA: 408 horas

270 h Cocina + 138 h Comunes*

3. PASTELERÍA: 408 horas

270 h Pastelería + 138 h Comunes*

*Comunes: Higiene + Nutrición + Inglés



CURSO 1º - ESPECIALISTA EN COCINA Y PASTELERÍA

PROFESORADO

Mariana Rey

Graduada en cocina y pastelería francesa en Le Cordon Bleu Madrid. Primer premio en el concurso Espaisucre The Best Dessert 2021 a mejor pastelera de restaurante. Nominación de Pastissera Revelación 2022 en Madrid Fusión, alzándose con el tercer puesto. Forma parte de la lista 100 Jóvenes Talentos de la Gastronomía del Basque Culinary Center. En 2022, realiza una especialización en pastelería de restaurante en Espaisucre. Stage de pastelería en Bodega de Can Roca y chef pastelera en Destino Pacha Ibiza Resort.

Marga Orell

Especialista en cocina por el EHVIB. Tallerista y profesora de cocina en Es Graner. Profesora en la EHVIB cocina. Chef y copropietaria de S'Ametller. Chef Ibiza Sabores.

Antoni Costa

Grado superior de Cocina en la Escuela de Hostelería UIB. Jefe de cocina en el Restaurante La Plaça. Segundo de cocina en The Harbour Club y Cotton Beach Club.

Rubén Fernández

Grado superior de Cocina en la Escuela de Hostelería UIB. Jefe de cocina de diferentes establecimientos (L'Ayoun, Grupo Cappuccino, Fiesta Hotels & Resorts, Hard Rock Hotel Ibiza, Palladium Hotel Group, CONCEPT HOTEL GROUP) de 2002 a 2024.

José Martínez

Executive Sous Chef. BLESS Collection Hotels. Chef en Ushuaïa Ibiza Beach. Executive Sous Chef Hard Rock Hotel Ibiza.

Sonia Tur García

Estudió dirección de cocina en la escuela CETT de Turismo, Hostelería y Gastronomía de Barcelona y posteriormente dietética en Roger de Llúria. Después de haber ganado experiencia, en los últimos 5 años, emprendió por cuenta propia su marca personal 'Natural Cooking Ibiza' y es una chef especializada en cocina plant-based y sin alérgenos.



PROFESORES EXPERTOS INVITADOS



CURSO 1º - ESPECIALISTA EN COCINA Y PASTELERÍA

ASPECTOS GENERALES

- └ Organización, planificación y trabajo en equipo en cocina
- └ Técnicas culinarias
- └ Técnicas de pastelería y elaboración de pan
- └ Conocimiento de ingredientes
- └ Seguridad, higiene alimentaria y nutrición
- └ Inglés

¿Qué aprenderemos?



- Organizar y planificar el trabajo en la cocina (preparación previa de ingredientes y la gestión de tiempo de cocción, gestión de inventarios), y diseñar menús y postres únicos y atractivos.
- Conocer ingredientes: las propiedades y usos de distintos ingredientes, origen y calidad.
 - * En cocina: métodos de cocción, corte, preparación de alimentos y presentación de platos (salsas, salsas madres, caldos, sopas calientes y frías, pasta fresca, arroz, marisco, carne, pescado, marisco...).
 - * En pastelería: habilidades en la preparación de masas, decoraciones, técnicas de horneado, y elaboración de postres y panes. Cremas, masas, cakes de viaje, pasteles clásicos y laminados, pastelería salada, chocalata, pastelería moderna, confitería...
- Conocer las prácticas adecuadas de seguridad y manipulación de alimentos, limpieza de utensilios y conservación de alimentos (tipo de organismos, tipos de contaminación alimentaria, gestión de termómetros de alimentos, normativa vigente de manipulación de alimentos...).
- Utilizar de forma efectiva y segura diferentes herramientas y equipos de cocina y pastelería.
- Desarrollar habilidades de trabajo en equipo de coordinación y aprender a dar y recibir instrucciones claras y precisas.
- Conocer prácticas sostenibles (aprovechamiento de recursos y reducción de residuos...).
- Conocer la terminología específica en inglés: cocina anglosajona, diferencias culturales en la gastronomía, demostraciones de cocina en inglés...





ESPECIALISTA EN RESTAURACIÓN

TÍTULO PROPIO DE LA ESCUELA DE HOTELERÍA DE LES ILLES BALEARS - EIVISSA

Dirección y coordinación

Elisa Hernández Alcalde

Duración

Del 31/10/2024
al 14/03/2025

Enseñanza

Presencial

Total créditos

39

Plazas

16

Precio curso

1.499,94 €

Horas

390

(38,46 €/crédito)

BONIFICABLE POR FUNDAE

INCLUIDO CURSO DE INICIACIÓN AL MUNDO DEL VINO

DIRIGIDO A PROFESIONALES DEL SECTOR QUE QUIERA INICIARSE EN EL MUNDO DEL VINO Y A PERSONAS INTERESADAS EN INCORPORARSE EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN.



ESPECIALISTA EN RESTAURACIÓN

PROFESORADO



Elisa Hernández Alcalde

(Directora de sala del Restaurant Es Tragón)



SOL
Guía Repsol

Marilina Bonet Cardona

(Directora de sala del Restaurant Es Ventall)

Adrián Moore

(Sommelier Hotel Me 5*. Grupo Melià)



**PROFESORES EXPERTOS INVITADOS
DE DIFERENTES ESPECIALIDADES**





ESPECIALISTA EN RESTAURACIÓN

- Asegurar que los pedidos de los clientes sean correctos y presentados adecuadamente
- Mantener la limpieza y organización de la sala del restaurante
- Familiarizarse con los distintos platos y bebidas que ofrece el restaurante
- Saber recomendar vinos, cervezas u otras bebidas adecuadas para acompañar a los alimentos
- Manejar adecuadamente bandejas, cubiertos y platos
- Técnicas para servir y retirar platos correctamente (conocer distintos estilos de servicio)
- Proveer un servicio al cliente de alta calidad
- Elaborar y terminar platos vista al cliente
- Utilizar sistemas de punto de venta para registrar órdenes y pagos
- Manejar efectivo y otros métodos de pago
- Conocer las regulaciones de salud, higiene y seguridad
- Técnica para montar y decorar mesas según servicio
- Planificar y organizar eventos y reservas
- Gestión de inventarios de suministros de sala y bar
- Normas de etiqueta en el servicio de comidas
- Conocer protocolos especiales para eventos formales
- Normas de conducta y tratamiento hacia el cliente, los compañeros y la empresa
- Gestión de reservas, recepción y despido del cliente
- Realizar trinchado y desespinado de peces



CURSO DE TECNIFICACIÓN DE CORTE Y EMPLATADO DE JAMÓN

TÍTULO PROPIO DE LA ESCUELA DE HOTELERÍA DE LES ILLES BALEARS - EIVISSA

Enseñanza
Presencial

Plazas
10

Horas
9 h intensivas

Fecha
7 de octubre

Precio curso
490 €
BONIFICABLE POR FUNDAE

Incluye
Delantal, cuchillo de jamón,
cuchillo puntilla, almuerzo y
material de envasado.

DIRIGIDO A PROFESIONALES DEL SECTOR.



CURSO DE TECNIFICACIÓN DE CORTE Y EMPLATADO DE JAMÓN

PROFESORADO



Organitza
Asociación Nacional de
Cortadores de Jamón



Desiderio Sebastián
Cortador profesional de jamón
CAMPEÓN DE ESPAÑA

Desiderio Sebastián Barquero
Campeón de España - Maestro cortador



Álvaro Diezma Gil
Campeón de España - Maestro cortador



CURSO DE TECNIFICACIÓN DE CORTE Y EMPLATADO DE JAMÓN

TÍTULO PROPIO DE LA ESCUELA DE HOTELERÍA DE LES ILLES BALEARS - EIVISSA

Enseñanza
Presencial

Plazas
16

Horas
30

Fecha
Marzo (aprox.)

Precio curso
A determinar

DIRIGIDO A PROFESIONALES DEL SECTOR.



CURSO DE TECNIFICACIÓN DE CORTE Y EMPLATADO DE JAMÓN

PROFESORADO



Organitza

Asociación Nacional de
Cortadores de Jamón



Desiderio Sebastián
Cortador profesional de jamón
CAMPEÓN DE ESPAÑA

Desiderio Sebastián Barquero

Campeón de España - Maestro cortador

Pedro José Pérez Casco

Director de formación ANCJ - Maestro cortador





SOMMELIER

TÍTULO PROPIO DE LA ESCUELA DE HOTELERÍA DE LES ILLES BALEARS - EIVISSA

Dirección y coordinación

Javier Escandell

Duración

Del 15/10/2024
al 06/03/2025

Enseñanza

Presencial

Total créditos

16

Plazas

48

Precio curso

1.266,72 €
(79,17 €/crédito)

Horas

160

DIRIGIDO A PROFESIONALES DEL SECTOR QUE QUIERAN AMPLIAR SUS CONOCIMIENTOS DEL MUNDO DEL VINO Y A PERSONAS INTERESADAS EN INCORPORARSE AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN.



SOMMELIER

CURSO AVALADO POR



Associació de la Petita i Mitjana
Empresa d'Eivissa i Formentera



Fundación para la
Cultura del Vino



Consejo Regulador
de la D.O.C. Rioja



Consejo Regulador
de la D.O. Rueda



Consejo Regulador
de la D.O. Ribera del Duero



Consejo Regulador
de la D.O. Rías Baixas



SOMMELIER

PROFESORADO

Javier Escandell

Director del curso. Sommelier con 35 años de experiencia. Especialista en vinos franceses por la École de Vins de Paris y formador homologado de vinos de Jerez.

Lorenzo González

Sommelier. Instructor de tast y WSET 3.

Alejandro Casado

Sommelier. WSET 3. Especialista en vinos espumosos por el Instituto del Cava.

Antonio Pérez

Sommelier. Profesor de la Escuela de Hotelería de Barcelona y especialista en espumosos.

MW Andreas Kubach

Master Of Wine.

MW Fernando Mora

Master Of Wine.

David Seijas

Sommelier, ex sommelier de EL BULLI. Crític vinícola. Premio La Nariz de Oro al mejor sommelier de España 2011.

Bruno Murciano

Sommelier. Mejor sommelier de España 2008. Chef sommelier del Hotel Ritz de Londres.

Richard Sanz

Enólogo de la D.O. Rueda, Especialista en verdejo, vinos ecológicos y biodinámica.

Alberto Tobes

Técnico de calidad del Consell Regulador de la D.O. Ribera del Duero.

Agustín Santolaya

Enólogo y director técnico de Bodegas Rueda (Rioja).

Emilio Rodríguez

Enólogo de Bodegas Terras Gauda y técnico de calidad de la D.O. Rías Baixas.



SOMMELIER

- Adquirir una base sólida de conocimientos sobre el vino y su cata desarrollando las habilidades sensoriales
- Conocer las características de los cuatro tipos de vino que existen para poder comprender los distintos estilos de vinos y los factores de calidad que influyen en todo el proceso de elaboración de un vino
- Elaborar maridajes de comidas y vinos
- Recomendar con éxito a sus clientes, conocer y controlar los factores ideales de un servicio del vino correcto
- Diseñar una carta de vinos para adaptarse a cada circunstancia y cualquier necesidad
- Conocer los principales vinos del mundo, así como los espirituosos y otros licores
- Adquirir una visión multidisciplinar con conocimientos del marketing del vino, la sumillería y la gastronomía
- Dominar los cimientos del mercado y comercialización del vino, así como las técnicas de venta y su lenguaje, incidiendo especialmente en el mercado internacional
- Conocer la evolución que ha experimentado el mundo del vino en los últimos años y que le ha convertido en un ingrediente fundamental de la gastronomía



CURSO DE INICIACIÓN AL MUNDO DEL VINO

TÍTULO PROPIO DE LA ESCUELA DE HOTELERÍA DE LES ILLES BALEARS - EIVISSA

Dirección y coordinación

Javier Escandell

Duración

Del 11/11/2024
al 03/03/2025

Enseñanza

Presencial

Total créditos

9,1

Plazas

24

Precio curso

711,15 €

Horas

91

(79,17 €/crédito)

BONIFICABLE POR FUNDAE

DIRIGIDO A PROFESIONALES DEL SECTOR QUE QUIERAN INICIARSE AL MUNDO DEL VINO Y A PERSONAS INTERESADAS EN INCORPORARSE AL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN.



CURSO DE INICIACIÓN AL MUNDO DEL VINO

PROFESORADO

Javier Escandell

Director del curso. Sommelier con 35 años de experiencia. Especialista en vinos franceses por la École de Vins de Paris y formador homologado de vinos de Jerez.

Lorenzo González

Sommelier. Instructor de tast y WSET 3.

Alejandro Casado

Sommelier. WSET 3. Especialista en vinos espumosos por el Instituto del Cava.

Antonio Pérez

Sommelier. Profesor de la Escuela de Hotelería de Barcelona y especialista en espumosos.

MW Andreas Kubach

Master Of Wine.

MW Fernando Mora

Master Of Wine.

David Seijas

Sommelier, ex sommelier de EL BULLI. Crític vinícola. Premio La Nariz de Oro al mejor sommelier de España 2011.

Bruno Murciano

Sommelier. Mejor sommelier de España 2008. Chef sommelier del Hotel Ritz de Londres.

Richard Sanz

Enólogo de la D.O. Rueda, Especialista en verdejo, vinos ecológicos y biodinámica.

Alberto Tobes

Técnico de calidad del Consell Regulador de la D.O. Ribera del Duero.

Agustín Santolaya

Enólogo y director técnico de Bodegas Rueda (Rioja).

Emilio Rodríguez

Enólogo de Bodegas Terras Gauda y técnico de calidad de la D.O. Rías Baixas.



CURSO DE INICIACIÓN AL MUNDO DEL VINO

- Conocimientos básicos de conocimientos sobre el vino y su cata desarrollando las habilidades sensoriales
- Conocer los principales tipos de vinos y las principales zonas vinícolas
- Degustación comparativa zonas vinícolas de España
- Aprender las características básicas de los cuatro tipos de vino que existen para poder comprender los distintos estilos de vinos más los factores de calidad que influyen en todo el proceso de elaboración de un vino
- Temperaturas de servicio
- Maridaje y decantación
- Correcto servicio del vino
- Diferencia entre decantación y oxigenación
- La importancia de la copa correcta para cada tipo de vino
- Corcho y robles
- Poder tener una información inicial de los climas y terrenos para el cultivo del viñedo



Govern de les Illes Balears
Conselleria de Turisme,
Cultura i Esports



**Consell
d'Eivissa**



Universitat
de les Illes Balears