

Formaciones SINGULARES



SAKE
SOMMELIER
ASSOCIATION

Introductory Level



Formaciones
SINGULARES



BECOME A SAKE SOMMELIER

SAKE SOMMELIER ACADEMY

- Esta certificación está diseñada para ofrecer el primer paso y entrar en el mundo del Sake.
- El Introductory Level representa una oportunidad única para entusiastas profesionales de la industria que quieran tener algunas nociones sobre el Sake.
- Desde sus orígenes y protocolos de servicio hasta sus ingredientes y métodos de elaboración, así como las diferencias en los principales estilos.
- La formación provee un conocimiento del producto necesario para afianzar ciertas aptitudes y competencias laborales.
- El curso incluye una selección de 5 Sakes de diferentes estilos para su cata comparación y comprensión.

EL CURSO INCLUYE UNA SELECCIÓN DE 5 SAKES DE DIFERENTES ESTILOS PARA SU CATA, COMPARACIÓN Y COMPRENSIÓN.

Miguel A. Hernández "Sake Sommelier of the Year 2015" será uno de los tutores.



@formacionessingulares
www.formacionessingulares.com
info@formacionessingulares.com

Formaciones
SINGULARES



METODOLOGÍA DEL CURSO

Esta cualificación tiene una duración de 5 horas divididas entre formación teórica y cata comparativa de Sakes.

Tras superar con éxito la formación y posterior examen recibirá un certificado de "Sake Sommelier Association" reconocido internacionalmente.



LAS MUESTRAS SE PREPARAN MEDIANTE UN VACIADO DE LAS BOTELLAS ORIGINALES BAJO PRESIÓN Y UN EMBOTELLADO EN ATMÓSFERA INERTE. FINALMENTE, LAS MUESTRAS SE CIERRAN CON UN TAPÓN DE ROSCA.

EL KIT DE CATA SE COMPONE DE LAS MUESTRAS DE SAKE Y UNA CAJA DE COPAS QUE SE ENVIARÁ UNOS DÍAS ANTES DE LA FORMACIÓN A LA DIRECCIÓN QUE ANOTES EN TU INSCRIPCIÓN.

EVALUACIÓN

Para superar con éxito el SSA INTRODUCTORY, se deberá superar la marca de un 60% en el examen teórico.

EXAMEN TEÓRICO:

Compuesto por 25 preguntas de tipo test y respuesta corta que deberá ser completado en un tiempo no superior 30 minutos.





CONTENIDOS DEL APRENDIZAJE:

- Breve historia del Sake en Japón.
- Contexto cultural del Sake en Japón.
- Ingredientes del Sake
- Elaboración del Sake.
- Servicio y conservación del Sake.
- Descifrado del Kanji en las etiquetas.
- Cata comparativa de 5 Sakes.

Información del curso, inscripción y condiciones de venta:

www.formacionessingulares.com

www.sakecompanyiberica.es

Donde será la formación: Aula Virtual de Formaciones Singulares.

Horario de la formación: 10:00-13:00 los días 14 y 15 de Julio.

Exámen: 15 de Julio al finalizar la formación.

@formacionessingulares

www.formacionessingulares.com

info@formacionessingulares.com



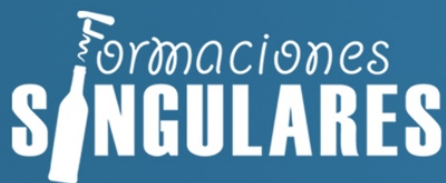


Acerca de Sake Sommelier Association

La Sake Sommelier Association ha brindado educación sobre el sake japonés de calidad durante más de una década, desde el año 2000 ofrece cursos innovadores diseñados por expertos para adaptarse a estudiantes de todos los orígenes y culturas.

Los cursos a medida, que van desde el nivel Introdutorio hasta el Master Sake Sommelier, forman un plan de estudios integral que se adapta a los niveles de experiencia, expectativas y pericia de los estudiantes.

Siempre esforzándose por promover la educación global, la conciencia y la apreciación del sake japonés al tiempo que aumentan las oportunidades para que los estudiantes aprendan su rica historia y contexto cultural.



Acerca de Formaciones Singulares

Formaciones Singulares es una empresa de formación que nace a través la evolución natural del equipo de More than Wines en 2018.

Comprometidos y dedicados a transmitir la cultura del vino, los espirituosos y el sake a través de su pasión, rigor y dedicación.

Con una gran diversidad de formatos educativos que están orientados a todos los públicos.

Centro aprobado y certificado para ofrecer los cursos y certificaciones internacionales en todo el territorio nacional de la “Sake Sommelier Association” y la “Wine Scholar Guild”.

Su personal cuenta con una amplia experiencia en el sector para desarrollar proyectos de asesoramiento a empresas, que pueden ir desde colaboraciones puntuales a programas formativos de medio y largo plazo.

También existe un “Aula Virtual” adaptada a las nuevas tecnologías para facilitar el crecimiento profesional de los estudiantes, fomentando la flexibilidad de sus horarios y la gestión de sus recursos.

Formaciones **SINGULARES**



[@formacionessingulares](#)

www.formacionessingulares.com

info@formacionessingulares.com

