

SEDE: MAGDALENA

D'Gallia
INSTITUTO GASTRONÓMICO

CAVE

Centro Argentino de
Vinos y Espirituosas

PROGRAMA SOMMELIER PROFESIONAL

SEMI-PRESENCIAL



NUESTRO PROGRAMA

Te brindará las herramientas y los conocimientos necesarios para destacar en la industria del vino, pisco y bebidas espirituosas.

Recibirás una formación integral que comprende desde la enología, la geografía vitivinícola y el análisis sensorial, hasta la gestión y el servicio en restaurantes y hoteles.

INICIO
04 DE SETIEMBRE

PLAN DE ESTUDIOS*

- Geografía Vitivinícola de Argentina
- Enología
- Sommellerie I
- Bebidas Esperituosas y Coctelería
- Geografía Vitivinícola Mundial I
- Cata y Técnica Profesional
- Apreciación Gastronómica
- Geografía Vitivinícola Mundial II
- Piscos y Vinos Peruanos
- Geografía Vitivinícola Mundial III
- Sommellerie II
- Otros cursos que complementen tu formación académica

*Nota importante: Siguiendo nuestro principio de actualización constante, el plan de estudios está sujeto a modificaciones.



Estudia en el campus gastronómico más grande de Latinoamérica, donde vivirás una **experiencia única** durante tu formación.



Nuestra moderna metodología de enseñanza promueve la creatividad, innovación y liderazgo para **fortalecer tus habilidades** potenciar tu talento al máximo.

CERTIFICACIONES

Al terminar el programa, los alumnos recibirán una doble certificación.



- Diploma de egresado como Sommelier Profesional otorgado por D'Gallia
- Diploma de egresado como Sommelier Profesional otorgado por CAVE, Centro Argentino de Vinos y Espirituosas.

DURACIÓN: 18 MESES	FRECUENCIA: De lunes a jueves	HORARIO: De 09:00 a.m a 11:00 a.m	MODALIDAD: Semi-presencial
------------------------------	---	---	--------------------------------------

- Sesiones virtuales a cargo de CAVE: **Lunes y miércoles**
- Sesiones participativas presenciales a cargo de D'Gallia: **Martes y jueves**

INVERSIÓN

MATRÍCULA
AL INICIO DE CADA SEMESTRE

S/350.00

CUOTAS
(6 CUOTAS POR SEMESTRE)

S/800.00

REQUISITOS

- Constancia de haber concluído los 5 años de estudios secundarios (original o copia)
- Carné de sanidad emitido por un Centro de Salud, vigencia mínima de 6 meses.
- Copia de DNI, pasaporte o carné de extranjería.
- 01 Foto tamaño carnet a color con fondo blanco.

FORMAS DE PAGO

Podrás realizar el pago en:



Cuenta corriente: 0011-0661-0100081231
Cuenta interbancaria: 011-661-000100081231-61



Pago con link
Aceptamos todas las tarjetas de débito y crédito,
sin recargo o comisiones

NUESTRAS SEDES:

Av. Del Ejército 430, Magdalena
Av. Central 333, Los Olivos

INFORMES

Informes@dgallia.edu.pe
Central de WhatsApp: +51 939 780 460

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
PRIVADO ALTA COCINA D'GALLIA S.A.C.
RUC: 20506161691