

SOMMELIER PROFESIONAL

Inicio de clases
23.09.25

Tu talento es el ingrediente clave

Poténcialo con D Gallia



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.

PLAN DE ESTUDIOS*

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Vitivinicultura I• Vitivinicultura II• Técnicas de Servicio I• Análisis Sensorial• Vinos del Viejo Mundo I• Bebidas Destiladas y Fermentadas• Cata I• Técnicas de Servicio II• Pisco | <ul style="list-style-type: none">• Vinos del Viejo Mundo II• Coctelería• Cata II• Vinos del Nuevo Mundo I• Apreciación Gastronómica y Taller de Maridaje• Vinos del Nuevo Mundo II• Sommellerie• Cata III |
|--|---|



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

*** Modalidad Presencial (3 veces por semana)**



Certificación



D'Gallia
INSTITUTO GASTRONOMICO

- Certificado como Sommelier Profesional otorgado por D'Gallia



DURACIÓN:
1 año



FRECUENCIA:
Martes, jueves
y viernes



HORARIO:

Turno mañana: 9:30 a.m. a 12:00 p.m.



MODALIDAD:
Presencial
(3 veces por semana)



INVERSIÓN

TURNO MAÑANA
9:30 a.m. - 12:00 p.m.

Matrícula (al inicio de cada semestre) **S/ 350.00**

Cuota (6 cuotas por semestre) **S/ 800.00**

INVERSIÓN TOTAL

S/ 1,150.00

Requisitos para la inscripción

- Copia del DNI, pasaporte o carné de extranjería.
- 01 Foto tamaño carnet a color y con fondo blanco. En caso no cuente con ello, puede acercarse a sede para tomarse la foto en el counter.



Formas de pago



- Cuenta corriente: 0011-0661-0100081231
 - Cuenta interbancaria: 011-661-000100081231-61
- Pago con link: Aceptamos las tarjetas de débito y crédito de todos los bancos, sin recargos o comisiones.



BBVA

Openpay
by BBVA

NUESTRA SEDE
Av. Del Ejército 430, Magdalena

INFORMES

hola@dgallia.edu.pe

Central de WhatsApp: +51 939 778 825



dgallia.edu.pe