



basque
culinary
center

máster en sumillería y enomarketing



DA UN SALTO CUALITATIVO EN TU CARRERA PROFESIONAL





un proyecto abierto al mundo,

avalado por prestigiosos
profesionales,
instituciones y empresas
del sector.

Basque Culinary Center cuenta con la implicación y participación activa de profesionales, instituciones y empresas del más alto nivel que le aportan prestigio, y comparten experiencia y conocimiento. El Patronato de Basque Culinary Center está formado por los cocineros Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Karlos Arguiñano, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz y Eneko Atxa. Todos ellos han participado activamente en la creación del BCC.

La universidad MONDRAGON UNIBERTSITATEA; el centro tecnológico AZTI-Tecnalia; el Gobierno Vasco, Diputación Foral de Gipuzkoa y el Ayuntamiento de Donostia-San Sebastián; y las empresas Fagor Group, Grupo Eroski, Heineken-España, Covap, Grupo Martiko y Pernod-Ricard aportan, por su parte, respaldo institucional, investigación y su saber hacer en el sector.

Además, contamos con un Consejo Asesor Internacional presidido por Ferrán Adrià y formado por los profesionales de la cocina más influyentes del mundo que nos aportan asesoramiento estratégico: Yukkio Hattori (Japón), Michel Bras (Francia), Dan Barber (Estados Unidos), Gastón Acurio (Perú), Alex Atala (Brasil), Heston Blumenthal (Reino Unido), Massimo Bottura (Italia), René Redzepi (Dinamarca), Joan Roca (España) y Enrique Olvera (Ciudad de México).

Y los principales cocineros españoles están en el proyecto Basque Culinary Center mediante la firma de convenios de colaboración.

INSTITUTO DEL VINO Y DE LOS ESPIRITUOSOS

Con el objetivo de desarrollar actividades de formación superior e investigación en el campo del vino y las bebidas el BCC pone en marcha el Instituto del vino y los espirituosos.

COMITÉ DE EXPERTOS

El Instituto del Vino contará con un Comité de Expertos compuesto por profesionales de gran trayectoria y prestigio en el mundo del vino que tendrán como función principal asesorar en las estrategias y actividades que desarrollará el Instituto.

Participarán en este Comité productores de referencia, enólogos y sumilleres.





Este título propio de MONDRAGON UNIBERTSITATEA está diseñado para cubrir una necesidad de formación creciente, ya que España es el tercer productor mundial de vino y existe una gran demanda de profesionales con un conocimiento exhaustivo y actualizado del sector.

Este máster responde a la necesidad de formar profesionales especializados en el mundo del vino con una amplia base de conocimientos sobre el producto y sobre su negocio, tan necesarios en el desarrollo de una carrera profesional en la restauración y en los departamentos comerciales de bodegas y empresas distribuidoras.



Programa patrocinado por:



Pernod Ricard
Pernod Ricard España
Domecq Bodegas

El primer máster, a nivel nacional, que integra sumillería y enomarketing

instalaciones

una facultad viva



UN EDIFICIO DE 15.000
METROS CUADRADOS Y
CINCO PLANTAS EMPLAZADO
EN EL PARQUE TECNOLÓGICO
DE MIRAMÓN, EN
DONOSTIA- SAN SEBASTIÁN,
PERFECTAMENTE INTEGRADO
EN LA NATURALEZA Y EL
ENTORNO QUE PROYECTA
UNA IMAGEN INNOVADORA,
SUGERENTE Y AUDAZ.





NETWORK & HAPPENINGS BCC

Un edificio funcional, dotado con el mejor equipamiento para que los alumnos puedan cursar sus estudios de la manera más ágil y práctica posible.

Unas instalaciones punteras en las que encontrarán las mejores aulas de práctica de cocina, una sala de catas para el vino, salas de análisis sensorial, laboratorios, alta tecnología aplicada a la restauración, restaurantes de práctica para los alumnos, un taller de producción fotográfica y postproducción de vídeo, zonas de trabajo y estudio, biblioteca, auditorio, y un sinfín de comodidades al alcance de los cocineros y restauradores del siglo XXI.

Desde la óptica de la sostenibilidad, incorpora medidas activas y pasivas para el ahorro energético con el empleo de Energías Renovables. Por todas estas características y sus innovadoras equipaciones se trata de una Facultad "viva" al servicio del usuario.



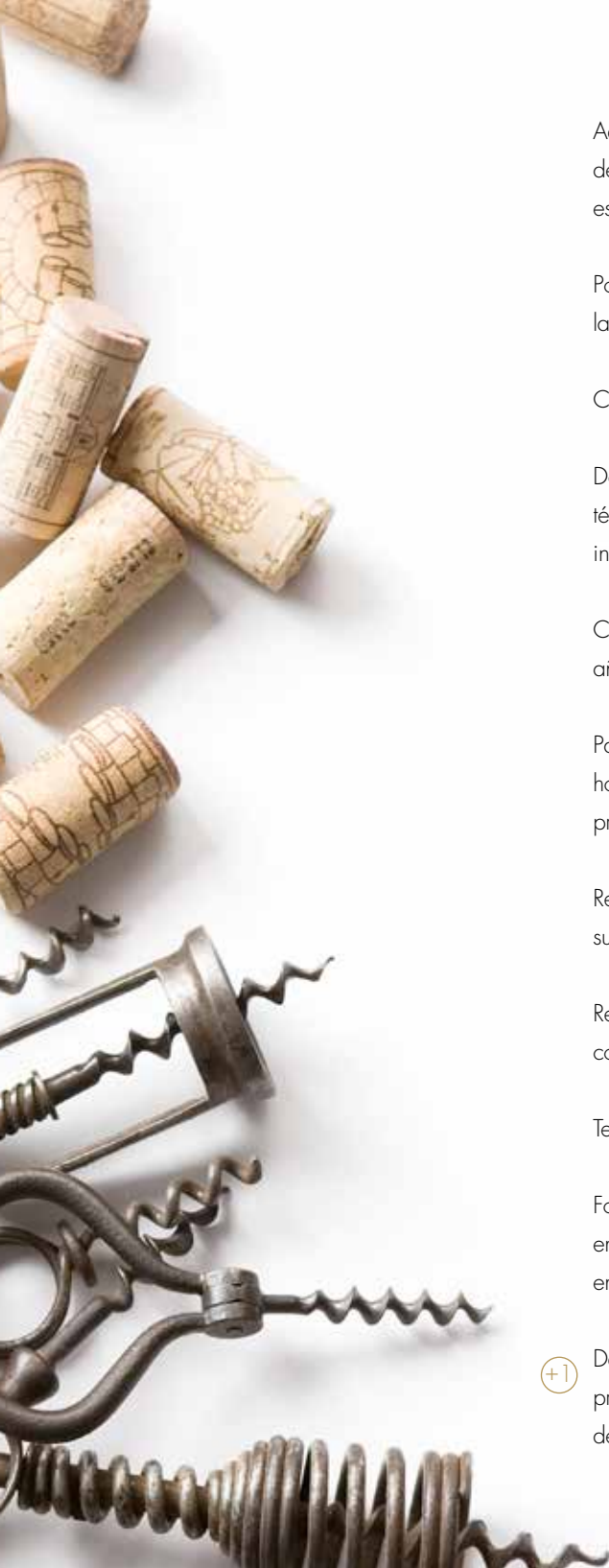
Basque Culinary Center contempla una amplia red de relaciones con empresas, instituciones y personalidades nacionales e internacionales, muchas de ellas de primer nivel. Fortalecemos y hacemos crecer estas relaciones a través de multitud de actuaciones. En cualquiera de las salas el estudiante puede encontrar la celebración de un evento gastronómico de referencia, la presentación de un nuevo producto culinario, un campeonato gastronómico, o una conferencia de primer nivel.

Esta red de relaciones facilita a nuestros alumnos el acceso a:

- Una gran red de empresas del sector, tanto para la realización de prácticas, como para el desarrollo de su carrera profesional.
- Profesionales de referencia que bien forman parte de claustro de profesores, o están presentes en nuestros seminarios, Máster Class, conferencias y charlas.
- Participar en los eventos gastronómicos de mayor relevancia y contenido profesional como SS. Gastronomika, Diálogos de Cocina, Forum de Girona, etc.

10 + 1 motivos

para realizar este Máster



Adquirirás una buenísima base de conocimientos sobre el vino y su cata, desarrollando tus habilidades sensoriales para que tu criterio esté basado en el estudio y la experiencia.

Podrás elegir entre la especialización en enomarketing o sumillería, pero a lo largo de la estructura troncal obtendrás conocimientos de ambas especialidades.

Conocerás los principales vinos del mundo, así como espirituosos y otros licores.

Dominarás los fundamentos del mercado y marketing del vino, así como las técnicas de venta y su lenguaje, incidiendo especialmente en el mercado internacional.

Conocerás la evolución que ha experimentado el mundo del vino en los últimos años y que le ha hecho convertirse en parte fundamental de la gastronomía.

Participarás en un programa en el que la práctica supone un 75% de las horas lectivas: catas, business cases, servicios reales, proyecto fin de máster y prácticas en empresas.

Recibirás máster classes, catas y seminarios de la mano de reputados enólogos, sumilleres y empresarios bodegueros.

Realizarás visitas de aprendizaje a zonas con una enorme tradición vinícola, como Burdeos, Champaña, Borgoña, Jerez, Galicia, Navarra y La Rioja.

Tendrás acceso a grandes profesionales del mundo del vino y la gastronomía.

Formarás parte de Basque Culinary Center y su Instituto del vino, la única entidad que cuenta con un gran reconocimiento y apoyo de los bodegueros, enólogos y sumilleres más influyentes del sector.

+1 Darás un salto cualitativo en tu carrera profesional y te convertirás en un profesional con el perfil que están demandando los restaurantes y las empresas del mundo vino.

Nuevos profesionales

para un sector en evolución



DIRIGIDO A

- Graduados universitarios de diferentes disciplinas (Empresariales, Turismo, Comunicación, Humanidades, etc.)
- Profesionales del marketing, distribución o comercialización de empresas vinculadas al mundo del vino que requieran de una formación específica.
- Grados Medios o Superiores en Restauración.
- Profesionales en activo de hostelería motivados por formarse en esta área.

SALIDAS PROFESIONALES

El participante en este máster adquirirá conocimientos y aptitudes que le permitirán desenvolverse con éxito en diferentes ámbitos profesionales.

Podrá trabajar como sumiller en grandes restaurantes, desarrollar un perfil completo de servicio en establecimientos medios y valerse con soltura en negocios de pequeña distribución (vinotecas, tiendas especializadas, portales de venta online, etc).

Además, el perfil encaja a la perfección en el desarrollo de tareas comerciales (nacional y exportación) y marketing en bodegas, así como en el emprendimiento de negocios de enogastronomía, enoturismo y consultoría para restaurantes y pequeña distribución.



Un ambicioso programa

que integra procesos, habilidades sensoriales y las claves del mercado



OBJETIVOS DEL PROGRAMA: ESTRUCTURA TRONCAL

- Conocer a fondo el mundo del vino desde el campo hasta su salida de bodega y comercialización.
- Conocer los procesos de crianza y elaboración del vino.
- Desarrollar las habilidades sensoriales para ser un experto en la cata de vinos.
- Conocer los principales vinos, espirituosos y otros licores del mundo.
- Conocer los fundamentos del mercado y marketing del vino, las técnicas de venta y su lenguaje.

ITINERARIOS

SUMILLERÍA

Orientado a gestionar todos los ámbitos del vino, coctelería y otras bebidas desde diseñar la oferta y gestionar la bodega, hasta desarrollar técnicas de venta en el restaurante y dominar todos los secretos sobre maridajes, procesos y servicio.

ENOMARKETING

Orientado a desarrollar los conocimientos necesarios para desenvolverse cómodamente en la comercialización y establecer estrategias de marketing en el negocio del vino, tanto en el mercado nacional como en el internacional.





PLAN DE ESTUDIOS

ESTRUCTURA TRONCAL

Análisis sensorial y análisis organoléptico

Enología

Viticultura y Edafología

Geografía Nacional e Internacional

Espirituosos y otros licores

Introducción a la cultura gastronómica

Introducción al mercado del vino

Fundamentos de marketing, técnicas de venta y psicología de la venta

El mercado del vino

Inglés para el vino

Salidas de aprendizaje

Responsabilidad social corporativa

SUMILLERÍA

Técnicas de servicio y funciones del sumiller

Técnicas culinarias. Maridajes. Otros productos y su servicio

Coctelería

Gestión de bodega

Proyecto de especialidad: Diseñar la experiencia cliente con respecto al vino en un restaurante, vinoteca, etc, (carta, procesos de servicio, maridajes, etc).

ENOMARKETING

Estrategía de producto

Precio

Distribución

Promoción y comunicación

Ventas

Exportación

Proyecto de especialidad: Realización de un plan de marketing para un vino (nacional y exportación).

MÁSTER EN SUMILLERÍA Y ENOMARKETING

1500 horas. 60 créditos

ESTRUCTURA TRONCAL

27 créditos

ENERO-MAYO

ITINERARIO DE ESPECIALIDAD

7 créditos

MAYO-JUNIO

PRÁCTICAS ITINERARIO

19 créditos

MAY-JUL / JUL-SEPT / OCT-DIC

PROYECTO ESPECIALIDAD

Defensa final

7 créditos

1ª SEMANA OCTUBRE

metodologías

innovadoras



El Máster en Sumillería y Enomarketing es un 100% presencial en la parte troncal, con un alto porcentaje de práctica (76%, frente a un 24% de parte teórica) y tiene una duración de 1.500 horas y 60 créditos.

PRESENCIAL

El horario es de lunes a viernes, de 15:30 a 20:00 horas, de enero a mayo en la parte troncal (675 horas), y junio en lo correspondiente a itinerarios (180 horas). Las clases presenciales incluyen catas, talleres, máster class a cargo de prestigiosos profesionales, casos de éxito y seminarios.

ONLINE

En cada itinerario se realizará una parte de los contenidos on line mediante plataforma de aprendizaje e-learning.

VISITAS DE APRENDIZAJE

El alumno aprenderá experiencias de éxito mediante visitas in situ a prestigiosas bodegas de diferentes territorios con una gran tradición vinícola.

Se realizarán dos visitas técnicas de una semana de duración; una a Francia (Burdeos, Champaña y Borgoña)

y otra a Galicia y La Rioja. También se realizarán visitas más cortas a Jerez, Navarra y zonas de producción de Txakoli.

PRÁCTICAS Y PROYECTO

El proyecto fin de máster estará vinculado al itinerario elegido.

En sumillería consistirá en diseñar la experiencia cliente con respecto al vino en un restaurante, vinoteca, etc (carta, procesos de servicio, maridajes, etc).

En enomarketing el estudiante realizará el plan de marketing de un producto o bodega.

La defensa del proyecto se realizará transcurridos tres meses desde la finalización de las clases. Las prácticas en empresas serán referidas al itinerario elegido. El alumno tendrá la posibilidad de compatibilizarlas desde el comienzo del itinerario, a la finalización de clases o una vez entregado el proyecto final.

El formato de grupos reducidos permite la interacción y el debate con el profesor o ponente invitado.



profesorado experto y universitario

El programa cuenta con un cuadro docente compuesto por profesionales con amplia experiencia y capacidad pedagógica, junto con profesorado experto, invitados referentes de cada especialidad y Máster Class con grandes nombres del mundo del vino, su negocio y la sumillería.

Equipo técnico de diseño y coordinación:

- Pilar García Granero, Enóloga. Directora de la Escuela Navarra de Cata y ex-Presidente de la D.O. Navarra.
- Mikel Zeberio, Experto en enogastronomía. Socio fundador de Petra Mora, empresa de venta por internet de productos gastronómicos.
- Equipo de expertos en sumillería y enomarketing de Basque culinary Center.
- Asesores independientes del sector de la distribución, prensa y exportación del vino.

A lo largo del programa, además, grandes nombres del mundo del vino y la sumillería impartirán sesiones de máster class en las que contarán sus experiencias y casos de éxito como; Pepe Hidalgo, Pedro Ballesteros, Pablo Álvarez, Alvaro Palacios, Paco Berciano, Quim Vila y muchos más.

calendario y *matrícula*

FECHAS, PLAZAS Y HORARIOS

PERIODO LECTIVO: del 27 de enero 2014 al 20 de junio 2014.

HORARIO: De lunes a viernes de 15:30 a 20:00 horas.

NÚMERO DE PLAZAS: 24.

PRECIO DEL MÁSTER

El precio del Máster son 7.500 € que se abonarán de la siguiente manera.

- 150 € a la presentación de candidatura (reembolsables en su totalidad en caso de no ser admitido).
- 2.350 € a la confirmación de admisión, en concepto de reserva de plaza.
- El resto del importe en 2 cuotas de 2.500€.

OPCIONES DE FINANCIACIÓN

Basque Culinary Center posee acuerdos especiales de financiación con diferentes entidades financieras, que posibilitan la financiación del programa con un plazo de hasta seis años.

OPCIONES DE SUBVENCIÓN

Subvencionable (una parte o la totalidad) a través de la Fundación Tripartita, para trabajadores por cuenta ajena.

Desde la oficina de información al Estudiante de la Facultad se facilitará información y se apoyará al alumno para la búsqueda de alojamientos y pisos compartidos. Asimismo se facilitarán todos los trámites para los estudiantes que requieran visado.

Consulta en www.bculinary.com:

- Calendario académico de esta edición.
- Documentación necesaria para la presentación de la candidatura.
- Detalles del proceso de admisión.

Programa patrocinado por:



Pernod Ricard
Pernod Ricard España
Domecq Bodegas

Basque Culinary Center

Paseo Juan Avelino Barriola, 101
20009 Donostia-San Sebastián, Gipuzkoa
902 540 866

cursos@bculinary.com

www.bculinary.com



Pernod Ricard
Pernod Ricard España
Domecq Bodegas

