


**PICKING
MÁLAGA**

PASIÓN POR LA
GASTRONOMÍA

eno  ula
XAVINOLLA

CURSO ESPECIALISTA EN VINOS Y SALA

- 21 HORAS PRESENCIALES
- MÁS DE 20 TEMÁTICAS INDISPENSABLES PARA LA COMPRESIÓN DEL VINO
- MÁS DE 40 VINOS NACIONALES E INTERNACIONALES
- FORMACIÓN EN ATENCIÓN AL CLIENTE, PROTOCOLO, SERVICIO Y VENTAS
- SISTEMA FORMATIVO PROFESIONAL
- FORMACIÓN OFICIAL RIEDEL Y CORAVIN
- IMPARTIDO POR EL SUMILLER PROFESIONAL:
XAVI NOLLA (WSET3, Formador Homologado y Premio IBAA 2014)
- CURSO REALIZADO EN COLABORACIÓN CON PICKING MÁLAGA

El curso incluye:

- JUEGO DE COPAS RIEDEL SERIE "VINUM"
- SACACORCHOS PULLTEX PROFESIONAL
- JUEGO DE AROMAS DE DEFECTOS DEL VINO
- DOSSIER TÉCNICO
- *SISTEMA CORAVIN MODEL ONE

-(Para el alumno con mejor calificación del curso)



PICKING
MÁLAGA
PASIÓN POR LA
GASTRONOMÍA



CORAVIN™

eno  aula
XAVINOLLA

CERTIFICACIÓN
PROFESIONAL
ENOAULA



Pulltex®
wine concepts for wine lovers

28 - 29 - 30 mayo

*** CURSOS BONIFICADOS HASTA EL 80%. POR FUNDAG**



www.enoaula.com



XAVI NOLLA

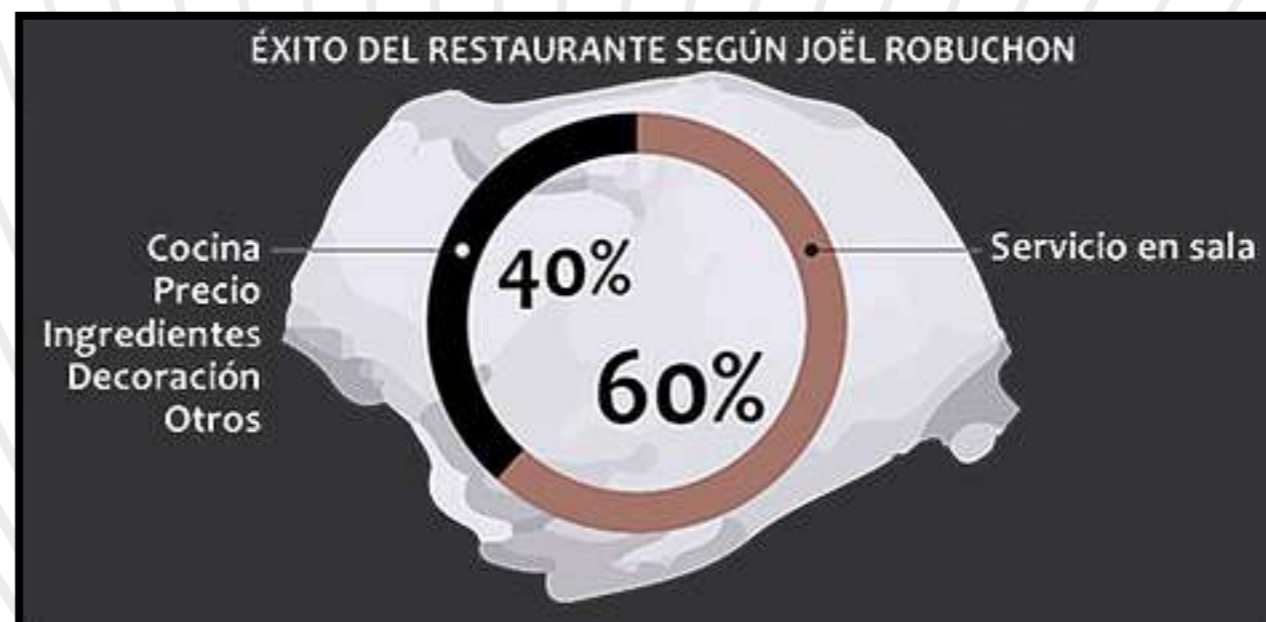
Xavi Nolla es Sommelier Diplomado en la EES y formado en Viticultura, enología y elaboración de vinos y destilados en la escuela agraria del Arboç, Camp Joliu. Distinción en Intermediate Award WSET-London y WSET level 3. Formador Homologado del Vino de Jerez por el Consejo Regulador de las DD.OO de Jerez. Formador Homologado por el Consejo Regulador del Cava.

Actualmente combina sus proyectos personales, enoAula y Vins de la Memòria, con el asesoramiento como Sommelier y Wine Ambassador en Llopart (Corpinnat), y asesor en importantes restaurantes gastronómicos. Especializado en vinos Catalanes, espumosos y destilados, es miembro de paneles de cata en varios concursos nacionales e internacionales: Premis Vinari , Concours Mondial de Bruxelles, iTQi Taste & Quality, Concurso Internacional de Lyon, Concurso Internacional des Cabernets de París, y Guía Melendo del Champagne 2015 y 2016 entre otros.

ENOAULA

Son varios los estudios firmados por prestigiosos críticos gastronómicos, Chefs y expertos en marketing, que basados en su experiencia, coinciden en un dato muy relevante, la gran importancia del servicio de sala en un restaurante. Un valor que en algunos casos, como el descrito por Joël Robuchon (Chef Parisino que cuenta con 31 estrellas Michelin) llega a ser un 60% del total del negocio.

Siendo conscientes de esta realidad, que puede llegar a determinar el éxito de un restaurante o su mejora en la percepción de calidad para el cliente, desde enoAula hemos creado una herramienta didáctica para iniciarse o ampliar conocimientos sobre enología, crecer como profesional, formarse en el servicio específico del vino desde el aprendizaje práctico, ganando seguridad, agilidad y empatía, y en consecuencia reforzando su valor profesional



BARCELONA



MALLORCA



MADRID



MÁLAGA



IBIZA



MENORCA



Beneficios del curso

- 1 Aumentar la preparación y formación del equipo para que se sientan más seguros vendiendo el vino en la sala. La especialización transmitirá confianza y seguridad al cliente final.
- 2 Elevar el ticket medio del cliente en el restaurante : Cuanto más entiendes sobre un vino, mejor lo vendes, sabes maridarlo y combinarlo con los mejores platos.
- 3 Fidelizar a los clientes con las marcas de vinos , dándoles para ello una formación profunda en éstos : durante el curso iremos haciendo ejercicios prácticos con estos vinos.
- 4 Generar un grupo de clientes de confianza o " club de vinos " con el que compartir inquietudes por el vino , catas, cenas, seminarios, otras formaciones que iremos dando , comunicados en redes, ferias,,,etc,,,,

INSCRIPCIÓN

Inicio

Formación

Cursos y Seminarios

Aulas

Equipo

Galeria

Registro

Contacto

eno  au
XAVIER

enoAula ALUMNI

COLABORADORES

WINEISSOCIAL

VINUM-MENORCA

REDIVINS

VILAVINS

PICKING MÁLAGA

THUNDER WINEMAKERS

LA VINICOLA

VINS&CO BCN

PRIVADO ACS - ABS

SITGES LEISURE

ESPECIAL

con la colaboración de:



Pulltex
wine concepts for wine lovers



Conoce nuestros distribuidores oficiales:



redivins



Solo para invitados

Por favor ingresa la contraseña a continuación.

enoPICKING19

Listo



Inicio

Formación

Cursos y Seminarios

Aulas

Equipo

Galeria

Registro

Contacto

RESERVAS ESPECIALES



MÁLAGA

CURSO ESPECIALISTA EN VINOS

CERTIFICACIÓN PROFESIONAL ENOAVIA

enoaula
KAVINOLLA

28 - 29 - 30 mayo
MARTES - MIÉRCOLES - JUEVES

PICKING MÁLAGA
PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA

Pulltex

CORAVINE

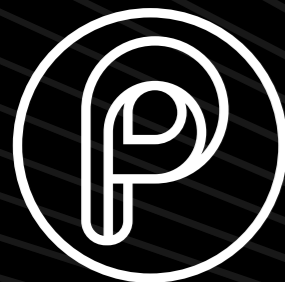
-5% MÁLAGA - ESPECIALISTA EN VINOS. 3 días

OFICINAS PICKING MÁLAGA

Reservar



Para más información
contacta con nosotros
679 990 255



**PICKING
MÁLAGA**

PASIÓN POR LA
GASTRONOMÍA