



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

| CAVAS | JEREZ | CERVEZAS | DESTILADOS | WHISKYS | AGUAS | CAFES | PUROS | LECHE | ACEITES DE OLIVA |
JAMÓN IBERICO | QUESOS | CHOCOLATES | ENTRE OTROS |

Aula de Cata: C/ Alcalá, 142, 1º - planta. 28009 / MADRID - Tel/fax: 91 402 67 04 / 645 82 92 99

Programas formativos avalados por la ESCUELA EUROPEA DE SOMMELIERS

www.escueladecata.com



CURSOS BONIFICADOS

Sistema de bonificaciones 2011

Cursos que su organización puede obtener por bonificaciones en sus cotizaciones de la Seguridad Social



Cursos presenciales:

CURSOS DE SUMILLER, CATA DE VINOS, ACEITES,
QUESOS, JAMON, AGUA, CAFÉ...

Seminarios temáticos:

CAVA, JEREZ, CERVEZAS, WHISKY, DESTILADOS...

Cursos a distancia/online:

ENOLOGIA y VITICULTURA

Cursos semi-presenciales:

CURSO SUPERIOR DE **SUMILLER/SOMMELIER**

¡ OPTIMICE SU PRODUCTIVIDAD Y COMPETITIVIDAD AHORA ¡



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

| CAVAS | JEREZ | CERVEZAS | DESTILADOS | WHISKYS | AGUAS | CAFES | PUROS | LECHE | ACEITES DE OLIVA |
JAMÓN IBERICO | QUESOS | CHOCOLATES | ENTRE OTROS |

Aula de Cata: C/ Alcalá, 142. 1º - planta. 28009 / MADRID - Tel/fax: 91 402 67 04 / 645 82 92 99

Programas formativos avalados por la ESCUELA EUROPEA DE SOMMELIERS

www.escueladecata.com



PROTOCOLO DE ACTUACION

SISTEMA DE BONIFICACIONES 2011 / EEC -VFP

Ámbito de actuación

Conforme a lo establecido en el artículo 16 del Real decreto 395/2007, de 23 de marzo que regula el subsistema de formación profesional para el empleo en materia de formación de demanda, las empresas pueden organizar su formación, agrupándose voluntariamente, designando a tal efecto una entidad organizadora para que gestione sus programas de de formación.

Con este objeto Escuela Española de la Cata (EEC) y Valoración de la Formación Profesional (VFP) formalizan un convenio constituyendo una Agrupación de Empresas, a la cual se pueden adherir sus clientes para acceder así a la financiación de la formación continua que sus trabajadores realizan, mediante la aplicación al sistema de bonificaciones de la Seguridad Social.

Definimos aquí las funciones derivadas de esta agrupación de cada una de las partes implicadas, que serán a su vez recogidas en un contrato privado de prestación de servicios.

ESCUELA ESPAÑOLA DE LA CATA

1. EEC acometerá la impartición de la formación, realizando las funciones propias que de ello se deriva, desarrollo de contenidos y materiales formativos, tanto para formación presencial como distancia y teleformación, programación del calendario, selección de recursos humanos y materiales, lugar de impartición, de acuerdo a las necesidades de sus clientes, entre otros.

2. En sus funciones habituales de comercialización de sus productos formativos y en la captación de nuevos clientes, EEC asesorará a sus clientes acerca de la posibilidad del acceso al sistema de bonificaciones.

En los casos en los que los clientes decidan adherirse al Convenio de Agrupación de Empresas para la gestión de sus bonificaciones, se entregará el documento de adhesión al Convenio de Agrupación de Empresas para que sea cumplimentado por duplicado, sellado y firmado por el representante legal.

A continuación, informará al cliente de la existencia del equipo técnico especializado que se ocupará de todos los trámites administrativos necesarios para la consecución de la bonificación, facilitándoles el contacto de VFP previsto, e indicándoles que en breve se contactará con ellos para explicarles el procedimiento. Es necesario que también se transmita al cliente en este momento la obligación de efectuar el pago de la factura una vez recibida la formación y del envío del justificante bancario a VFP para poder proceder a realizar la bonificación, tal cual contempla la norma.

3. EEC informará a VFP de las solicitudes de adhesión que se produzcan, proporcionando los datos de contacto necesarios para que pueda establecerse la primera comunicación con el cliente.

Documentación administrativa.

EEC se ocupará de las obligaciones administrativas y de publicidad derivadas de la impartición del curso, cumpliendo con unos requisitos formales que exige la normativa:

-El material didáctico de los alumnos debe contener el logotipo actualizado de la Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo y del Fondo Social Europeo.

-Debe existir un Cartel de la acción formativa en el aula.

EEC: entregará a los alumnos a finalización del curso:

-Diplomas, recibí de diplomas y cuestionarios de evaluación.

Enviando copia de toda la documentación a VFP para su control y seguimiento y permaneciendo los originales en poder de los clientes.

¡ EXPERIENCIA CUENTA EN TODOS LOS SENTIDOS ¡



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

| CAVAS | JEREZ | CERVEZAS | DESTILADOS | WHISKYS | AGUAS | CAFES | PUROS | LECHE | ACEITES DE OLIVA |
JAMÓN IBERICO | QUESOS | CHOCOLATES | ENTRE OTROS |

Aula de Cata: C/ Alcalá, 142. 1º - planta. 28009 / MADRID - Tel/fax: 91 402 67 04 / 646 82 92 99

Programas formativos avalados por la ESCUELA EUROPEA DE SOMMELIERS

www.escueladecata.com



Las empresas de 1 a 5 trabajadores dispondrán de un crédito de 420 € en lugar de un porcentaje. Se podrá indicar al cliente una aproximación al crédito disponible utilizando la sencilla aplicación que les facilitamos en el CD que les hacemos entrega, si este tiene disponible el último TC1 (Boletín de Cotización a la Seguridad Social) para recoger la cantidad que figura en la casilla 501 (importe de las bases de AT/EP de los trabajadores por los que existe obligación de cotizar por la totalidad de

la aportación resultante de aplicar el tipo correspondiente a estos conceptos) e introducirla en la casilla correspondiente a la vez que el nº de trabajadores, realizándose el cálculo automático del crédito correspondiente.

En el caso de que el cliente no tuviese este dato, a continuación incluimos una simulación para que pueda hacerse una idea del crédito que las empresas pueden disponer, partiendo de una cuota media anual de 150 €, que por Formación Profesional ingresan los trabajadores en la Seguridad Social, y de un coste laboral medio de 17 €/hora. En cualquier caso esta tabla es una aproximación, el crédito correspondiente será calculado por VFP y transmitido al cliente una vez que tenga los datos de la empresa necesarios.

Nº trabajadores	Cuota	Crédito
1	150,00	420,00
5	750,00	420,00
6	900,00	900,00
9	1.350,00	1.350,00
10	1.500,00	1.125,00
49	7.350,00	5.512,50
50	7.500,00	4.500,00
249	37.350,00	22.410,00
250	37.500,00	18.750,00
300	45.000,00	22.500,00
400	60.000,00	30.000,00
500	75.000,00	37.500,00
600	90.000,00	45.000,00
Nº trabajadores	Cuota	Crédito
700	105.000,00	52.500,00
800	120.000,00	60.000,00
900	135.000,00	67.500,00
1.000	150.000,00	75.000,00

NUESTRO MEJOR AVAL.....!VUESTRA CONFIANZA;



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

| CAVAS | JEREZ | CERVEZAS | DESTILADOS | WHISKYS | AGUAS | CAFES | PUROS | LECHE | ACEITES DE OLIVA |
| JAMÓN IBERICO | QUESOS | CHOCOLATES | ENTRE OTROS |

Aula de Cata: C/ Alcalá, 142. 1º - planta. 28009 / MADRID - Tel/fax: 91 402 67 04 / 646 82 92 99

Programas formativos avalados por la ESCUELA EUROPEA DE SOMMELIERS

www.escueladecata.com



Es importante destacar, que el régimen de financiación mediante bonificaciones no tiene carácter subvencional, la empresa no participa en ningún concurso de adjudicación discrecional para obtener financiación para su formación, ya que la financiación es directa aplicando las bonificaciones a la Seguridad Social.

En términos operativos, EEC comercializa sus cursos de formación, en las mismas condiciones que lo hacía, pero sus clientes, gracias a su asesoramiento, cubrirán parcial o totalmente los costes de la formación contratada con las bonificaciones que les corresponda.

En este sentido los Módulos máximos económicos subvencionables son los siguientes:

MÓDULOS ECONÓMICOS MÁXIMOS:

MODALIDAD	NIVEL DE FORMACIÓN	
	Básico	Superior
Presencial	9 €	13 €
Teleformación	7,50 €	
Distancia	5,50 €	

- Las empresas de 1 a 9 trabajadores podrán rebasar estos módulos con el límite de su crédito de bonificación.
- Las empresas de 10 a 49 trabajadores podrán rebasar estos módulos en un 10%.
- Las empresas de 50 a 249 trabajadores podrán rebasar estos módulos en un 5 %.

En caso de que el cliente estuviese interesado en acogerse al sistema de bonificaciones se le entregaría el documento de Adhesión al Convenio, dos ejemplares, que recogerán, si fuese posible, en el momento, correctamente cumplimentado, sellado y firmado por el representante legal y una hoja informativa con el contacto de VFP, indicándoles que nos pondremos en contacto con ellos para facilitarles la información relativa a su crédito, el % de colectivos prioritarios que deben participar en las acciones formativas, según normativa, y el procedimiento de gestión de bonificaciones.

Cofinanciación privada

La diferencia entre el coste total de la formación (incluidos los costes salariales de los trabajadores que realicen cursos dentro de su jornada laboral) y la bonificación aplicada por la empresa, constituirá aportación privada. Los porcentajes de cofinanciación mínimos exigibles serán los siguientes:

TAMANO	% COFINANCIACIÓN
250 ó más trabajadores	40
De 50 a 249 trabajadores	20
De 10 a 49 trabajadores	10
De 1 a 9 trabajadores	0

POR SU VERSATILIDAD, SERIEDAD Y PRECO... ¡TU MEJOR ALTERNATIVA!



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

| CAVAS | JEREZ | CERVEZAS | DESTILADOS | WHISKYS | AGUAS | CAFES | PUROS | LECHE | ACEITES DE OLIVA |
JAMÓN IBERICO | QUESOS | CHOCOLATES | ENTRE OTROS |

Aula de Cata: C/ Alcalá, 142. 1º - planta. 28009 / MADRID - Tel/fax: 91 402 67 04 / 646 82 92 99

Programas formativos avalados por la ESCUELA EUROPEA DE SOMMELIERS

www.escueladecata.com



Colectivos y áreas prioritarias para el ejercicio 2010

1. Tendrán prioridad en el acceso a la formación de demanda los trabajadores de pequeñas y medianas empresas, las mujeres, las personas con discapacidad, los mayores de cuarenta y cinco años y los trabajadores de baja cualificación que participen en la misma.
2. Sólo las empresas que tengan más de 250 trabajadores deben respetar que el porcentaje de participación de estos colectivos en las acciones formativas sea, al menos, igual al que representan respecto del total de la plantilla.
3. De acuerdo con lo previsto en el artículo 7.3 de la Orden TAS/2307/2007, de 27 de julio, se establece además, como área prioritaria, la relativa a la promoción de la igualdad y las Tecnologías de la Información y de la Comunicación, Prevención de riesgos laborales y Sensibilización del Medio Ambiente.

Aunque con carácter general la duración de la acción formativa no debe ser inferior a 6 horas lectivas, la formación transversal en áreas consideradas como prioritarias, como es el caso de la prevención de riesgos laborales se puede desarrollar en módulos formativos con una duración mínima de 4 y una máxima de 6 horas, aspecto a tener en cuenta para evitar ofrecer a las empresas acciones formativas con posibilidad de bonificación que por su duración luego no pueda justificarse

3. Requisitos para poder aplicar la bonificación

La aplicación de las bonificaciones se realizará siempre y cuando se hayan cumplido los siguientes requisitos:

1. Información a la representación legal de los trabajadores. En el caso de no existir, se deberá contar con el consentimiento de los trabajadores.
2. Comunicación telemática de inicio de la formación.
3. Realización de la formación.
4. Comunicación telemática de finalización.
5. Pago de la factura correspondiente antes del transcurso del último día hábil para poder presentar el boletín de cotización del mes en el que se aplica la bonificación.

Las empresas podrán aplicar con carácter anual, las bonificaciones en las cotizaciones de la Seguridad Social a partir de la comunicación de la finalización de la formación. El plazo para poder aplicarse dichas bonificaciones concluye el último día hábil para poder presentar el boletín de cotización correspondiente al mes de diciembre de dicho ejercicio económico.

¡ UN MUNDO DE SENSACIONES A TU ALCANCE ¡



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

| CAVAS | JEREZ | CERVEZAS | DESTILADOS | WHISKYS | AGUAS | CAFES | PUROS | LECHE | ACEITES DE OLIVA |
JAMÓN IBERICO | QUESOS | CHOCOLATES | ENTRE OTROS |

Aula de Cata: C/ Alcalá, 142. 1º - planta. 28009 / MADRID - Tel/fax: 91 402 67 04 / 645 82 92 99

Programas formativos avalados por la ESCUELA EUROPEA DE SOMMELIERS

www.escueladecata.com



CATALOGO DE CURSOS BONIFICADOS

Sistema de bonificaciones 2011

Descubra los secretos del mundo de **ANÁLISIS SENSORIAL**, la metodología de cata, las características que determinan su calidad, las elaboraciones de los diferentes tipos, las pautas a seguir en su selección, adquisición conservación de manera **AMENA, SENCILLA y PRÁCTICA**. El único requisito que necesita es disponer de una sala o local apropiado para realizar la cata. Nosotros **lleveremos todos los materiales necesarios donde y cuando usted nos indique**.

Nº	CURSOS TEMATICOS DE CATA DE VINOS (Eventos a medida para grupos)	Montaje de cata
001	INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS: <ul style="list-style-type: none"> - Cata de Vinos de VINOS BLANCOS - Cata de Vinos de VINOS TINTOS - Cata de Vinos de VINOS ROSADOS - Cata de Vinos de VINOS JÓVENES DEL AÑO - Cata de Vinos con ENVEJECIMIENTO: CRIANZAS Y RESERVAS - Cata de Vinos de VINOS ESPUMOSOS - Cata de Vinos de DULCES 	
002	CATA DE VINOS DE ESPAÑA <ul style="list-style-type: none"> - Cata de Vinos de PAGO Y AUTOR - Cata de Vinos RIOJA - Cata de Vinos de RIBERA DEL DUERO - Cata de Vinos de CATALUÑA - Cata de Vinos de GALICIA - Cata de Vinos de JEREZ Y ANDALUCÍA - Cata de Vinos de MADRID 	
003	CATA DE VINOS DEL MUNDO <ul style="list-style-type: none"> - Cata de Vinos GENÉRICOS INTERNACIONALES - Cata de Vinos FRANCESES - Cata de Vinos PORTUGUESES - Cata de Vinos ITALIANOS - Cata de Vinos AMERICANOS - Cata de Vinos OCEÁNICOS 	
004	CATA DE GRANDES VINOS DE ESPAÑA Y DEL MUNDO <ul style="list-style-type: none"> - Cata de Vinos Grandes de España - Cata de Vinos Exclusivos - Cata de Vinos de Autor - Cata de Vinos y Maridajes <p>Impresione a sus clientes ofreciéndoles el privilegio de degustar los vinos de las mejores bodegas del mundo.</p>	

NUESTRO MEJOR AVAL.....!VUESTRA CONFIANZA;



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

| CAVAS | JEREZ | CERVEZAS | DESTILADOS | WHISKYS | AGUAS | CAFES | PUROS | LECHE | ACEITES DE OLIVA |
JAMÓN IBERICO | QUESOS | CHOCOLATES | ENTRE OTROS |

Aula de Cata: C/ Alcalá, 142, 1º - planta. 28009 / MADRID - Tel/fax: 91 402 67 04 / 645 82 92 99

Programas formativos avalados por la ESCUELA EUROPEA DE SOMMELIERS

www.escueladecata.com



Nº	CURSOS TEMATICOS (Eventos a medida para grupos)	Montaje de cata
005	CURSO DE ACEITES <ul style="list-style-type: none">- Curso de Aceites de Oliva Virgen Extra- Curso de Aceites de Oliva Virgen- Curso de Aceites Ecológicos- Curso de Aceites Aromatizados- Curso de Aceites Excepcionales- Curso de Aceites de Semillas	
006	CURSOS DE DESTILADOS <ul style="list-style-type: none">- Curso de Whisky Escocés- Curso de Whisky Irlandeses- Curso de Whisky del mundo- Curso de Whiskey Americano- Curso de Whisky de Malta- Curso de Whisky de Grano- Curso de Whisky Blend - Curso de Ginebras del mundo- Curso de Vodkas del mundo- Curso de Ronces del mundo- Curso de Licores, cremas y aguardientes frutales- Curso de destilados nuevo mundo: Tequilas, piscos, etc.- Curso de orujos españoles	 
007	CURSO DE CERVEZAS <ul style="list-style-type: none">- Curso de Cervezas tipo LAGER- Curso de Cervezas tipo ALE- Curso de Cervezas TRIGO- Curso de Cervezas Reino Unido- Curso de Cervezas españolas micro-cervecerías y artesanales- Curso de Cervezas belgas, trapenses, lambic, abadía, etc.- Curso de Cervezas Alemanas- Curso de Cervezas Americanas y nuevo mundo- Maridaje de Cervezas con diferentes productos agroalimentarios (*) Degustación de cervezas mostrando el tipo de copas, vasos, jarras y como combinarlas con los platos más adecuados.	 
008	CATA DE AGUAS <ul style="list-style-type: none">- Cata comparativa de agua Mineral natural (brota del manantial de forma natural), Agua de manantial (de menor pureza mineral) y Agua potable.- Cata de Aguas Sin Gas y Aguas con Gas Carbónico.	

¡ UN MUNDO DE SENSACIONES A SU ALCANCE ¡



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

| CAVAS | JEREZ | CERVEZAS | DESTILADOS | WHISKY'S | AGUAS | CAFES | PUROS | LECHE | ACEITES DE OLIVA |
JAMÓN IBERICO | QUESOS | CHOCOLATES | ENTRE OTROS |

Aula de Cata: C/ Alcalá, 142, 1º - planta. 28009 / MADRID - Tel/fax: 91 402 67 04 / 645 82 92 99

Programas formativos avalados por la ESCUELA EUROPEA DE SOMMELIERS

www.escueladecata.com



Nº	CURSOS TEMATICOS DE CATA (Eventos a medida para grupos)	Montaje de cata
009	CATA DE CHOCOLATES <ul style="list-style-type: none">- Iniciación a la Cata de Chocolate- Cata de Chocolate y Maridaje con Vinos- Cata de Chocolate y Maridaje con Destilados El origen del cacao y su historia. El chocolate. El chocolate en la gastronomía. Curiosidades. Mitos y verdades.	
010	CATA DE GENEROSOS <ul style="list-style-type: none">- Cata de Jerez y Montilla-Moriles- Cata de Vinos de Oporto CATA DE VINOS DULCES <ul style="list-style-type: none">- Cata de Vinos Dulces Naturales- Cata de Vinos Naturalmente Dulces	
011	CATA DE CAFES <ul style="list-style-type: none">- Cata de Café a la brasileña: es el mejor y más extendido sistema para catar cafés.-Cata de Café Expreso: La calidad de un buen café expreso viene dada por el equilibrio que el tostador o el restaurador quiera dar a su café.	
012	CATA DE PUROS <ul style="list-style-type: none">- Cata de Puros Habanos y República Dominicana- Cata de Puros y Cognac- Cata de Puros y Whisky- Cata de Puros y Ron- Cata de Puros y Tequilas	
0013	CATA DE LECHEs <ul style="list-style-type: none">- Cata de LECHEs Análisis sensorial y metodología de cata y cata de cinco tipos de leche de diferentes gustos (atributos sensoriales): salado, dulce, forraje, oxidado/rancio, extraño, cocido... entre otros. (*) Día Mundial de la Leche (Madrid)	
0014	CATA DE PAN Cata de un pan tipo CEREAL, INTEGRAL, CANDEAL, BLANCO y de SEMILLA. Aspecto visual: la forma, tamaño, volumen, color, brillo o corteza; para después pasar al olor; la textura al tacto, al mordisco y a la masticación; para finalmente dejarse llevar por las sensaciones olfato-gustativas en la boca	

¡ EXPERIENCIA CUENTA EN TODOS LOS SENTIDOS ¡



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

| CAVAS | JEREZ | CERVEZAS | DESTILADOS | WHISKY'S | AGUAS | CAFES | PUROS | LECHE | ACEITES DE OLIVA |
JAMÓN IBERICO | QUESOS | CHOCOLATES | ENTRE OTROS |

Aula de Cata: C/ Alcalá, 142. 1º - planta. 28009 / MADRID - Tel/fax: 91 402 67 04 / 645 82 92 99

Programas formativos avalados por la ESCUELA EUROPEA DE SOMMELIERS

www.escueladecata.com



Nº	OTROS SERVICIOS DISPONIBLES	Montaje de cata
015	PANEL DE CATA ANALITICA Un completo panel de profesionales con amplia experiencia en elaborar perfiles aromáticos y gustativos de su producto. Cata Analítica Descriptiva , realizada a CIEGAS. Centrándonos en valoraciones CUALITATIVAS y CUANTITATIVAS con respecto a diversos productos de la misma gama.	
016	SELLO DE AVAL DE CALIDAD EL CERTIFICACION DE "MEJOR PRODUCTO" GARANTIA DE SATISFACCION es un AVAL se podrá utilizar a través de los diversos canales publicitarios tales como: televisión, tanto pública como privada; en prensa, revistas, pósters, folletos y cualquier otra publicación española, así como, cualquier forma de merchandising e Internet.	
017	CURSO PARA HOTELES Y RESTAURANTES Cursos de actualización o reciclaje dirigidos a empresas relacionadas con la hostelería y la restauración. La Escuela ofrece la posibilidad de desarrollar "a medida" las fases propias de formación integral en áreas como: maridaje, servicio y cata.	
018	VISITAS A BODEGAS. (ENOTURISMO) Turismo temático con el que usted disfrutará complementando su aprendizaje relativo a la elaboración de vinos y se introducirá en el maravilloso mundo del análisis sensorial y la cata.	
019	CORTADOR PROFESIONAL DE JAMON Una experiencia distinta para tus eventos y celebraciones con la garantía de nuestros mejores profesionales. ¿Te gustaría disfrutar de un jamón de bellota cortado por un Maestro Cortador?. Un jamón de una calidad insuperablemente exquisita debe ser tratado con la mayor delicadeza y profesionalidad.	
020	REGALO EMPRESARIAL Y PROMOCIONAL Regalo empresarial y promocional. Personalizados o con logotipo. Accesorios para el servicio del vino, botellas de vino personalizadas, entre otros.	

¡ OPTIMICE SU PRODUCTIVIDAD Y COMPETITIVIDAD AHORA ¡



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

| CAVAS | JEREZ | CERVEZAS | DESTILADOS | WHISKYS | AGUAS | CAFES | PUROS | LECHE | ACEITES DE OLIVA |
JAMÓN IBERICO | QUESOS | CHOCOLATES | ENTRE OTROS |

Aula de Cata: C/ Alcalá, 142, 1º - planta. 28009 / MADRID - Tel/fax: 91 402 67 04 / 645 82 92 99

Programas formativos avalados por la ESCUELA EUROPEA DE SOMMELIERS

www.escueladecata.com



Nº	CURSOS HOSTELERIA	Montaje de cata
021	HOSTELERIA GENERAL BASICA <ul style="list-style-type: none">- Los recursos humanos de hostelería- Elementos de trabajo- La "mise en place"- Comandas y facturación (comunicación interna)- Desarrollo del servicio (comedor, barra y sala)- Relaciones interdepartamentales- Relaciones humanas en la empresa	
022	EL SERVICIO EN SALA <ul style="list-style-type: none">- Montaje de diferentes tipos de mesa.- Los diferentes tipos de servicios- El servicio de vinos- El servicio buffet- El servicio de aguardientes- Protocolo de servicio	
023	CURSOS DE BAR Y CAFETERIA <ul style="list-style-type: none">- Manipulaciones en la barra- Bebidas calientes (café e infusiones)- La coctelería- La estación central- La bandeja- Aparatos y accesorios	
024	HIGIENE Y COMPORTAMIENTO <ul style="list-style-type: none">- La imagen personal- La comunicación- Atención y servicio al cliente- Técnicas de venta- Técnicas de motivación- Técnicas de potenciación del consumo de alimentación y bebidas	

¡ OPTIMICE SU PRODUCTIVIDAD Y COMPETITIVIDAD AHORA ¡



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

| CAVAS | JEREZ | CERVEZAS | DESTILADOS | WHISKYS | AGUAS | CAFES | PUROS | LECHE | ACEITES DE OLIVA |
JAMÓN IBERICO | QUESOS | CHOCOLATES | ENTRE OTROS |

Aula de Cata: C/ Alcalá, 142. 1º - planta. 28009 / MADRID - Tel/fax: 91 402 67 04 / 645 82 92 99

Programas formativos avalados por la ESCUELA EUROPEA DE SOMMELIERS

www.escueladecata.com



Otros **CURSOS** y **SERVICIOS** no consignados, **SOLICITUD DE PRESUPUESTOS** y/o cualquier consulta o sugerencia, contactar con:



Contactar con:

Arturo Hurtado

Teléfonos: 91 402 67 04

Móvil: 645 82 92 99

arturohurtado@escueladecata.com

o escribir a:

bonificaciones@asas.vfp.es

¿Quiere aprender a **CATAR VINOS** de manera cómoda y sencilla en la sede de su **EMPRESA**?

Nosotros nos encargamos de TODO. Cursos a **EMPRESAS** y **PARTICULARES**. Nos desplazamos a su hogar u oficina y llevamos lo **NECESARIO** para realizar CUALQUIER Curso de Cata

Cursos BONIFICADOS de acuerdo a la nueva normativa de la Formación Profesional para el Empleo



Más información:

www.escueladecata.com

¡ LA EXPERIENCIA CUENTA EN TODOS LOS SENTIDOS ¡