



CURSO DE FORMADOR HOMOLOGADO DEL BRANDY DE JEREZ

INTRODUCCIÓN

El Consejo Regulador organiza anualmente un curso de Formadores del Brandy de Jerez. De dos días de duración, el seminario se impartirá en español y en el mismo se incluirán sesiones de formación teóricas y prácticas de alto nivel. Al término del seminario, se realizan unas pruebas de aptitud. Aquellos candidatos que aprueben las distintas partes del examen, en el que se incluyen pruebas teóricas y prácticas, recibirán la titulación de FORMADOR HOMOLOGADO DEL BRANDY DE JEREZ.

OBJETIVO

Promover la existencia de formadores en materia de Brandy de Jerez con un alto grado de especialización, asegurando que disponen de un adecuado nivel de conocimientos y de capacidad suficiente para su comunicación efectiva a sus alumnos. Igualmente, el programa pretende garantizar el rigor y la coherencia del discurso formativo relativo al Brandy de Jerez, por parte de los profesionales que desarrollen servicios formativos.

PERFIL DE LOS CANDIDATOS

Los candidatos a la obtención de este certificado deben ser:

- profesionales que desarrollen asiduamente la actividad de formación en materia de vinos y/o bebidas espirituosas, a través de la realización como docentes de cursos, catas comentadas, clases en escuelas de hostelería o centros especializados, etc.
- que posean unos conocimientos previos sobre el Brandy de Jerez.

INSCRIPCIÓN

Las solicitudes se realizarán por email adjuntando el curriculum vitae del candidato al **Aula de Formación del Consejo Regulador** (vinjerez@sherry.org). Una vez comunicada la admisión de la solicitud, para hacer efectiva la reserva de plaza, el candidato deberá hacer una transferencia

bancaria en el plazo máximo de 15 días por el importe íntegro de la cuota de inscripción, a la cuenta corriente de La Caixa nº ES16 2100 8541 27 2200094031. De no realizarse el pago en dicho plazo se entenderá que el solicitante renuncia a la plaza.

La cuota de inscripción es de 250 euros.

PROGRAMACIÓN

El programa del curso consta de 18 horas lectivas repartidas en dos días, lunes y martes. Comenzando la primera sesión en el Consejo Regulador (Avda. Álvaro Domecq, 2. Jerez de la Frontera). Desde este punto se realizan todos los traslados para el desarrollo del programa.

La programación tipo del seminario es la siguiente:

Primer día

09:00 h.	Recepción en el Consejo Regulador, entrega de materiales e introducción al programa.
09:15 – 10:30 h.	Primera sesión teórica: Historia del Brandy de Jerez, Elaboración, Envejecimiento y Tipos de Brandy de Jerez.
10:30 – 10:45 h.	Pausa.
10:45 – 12:00 h.	Primera cata de Introducción al Brandy de Jerez. Factores diferenciales.
12:00 – 12:15 h.	Traslado a las bodegas González Byass.
12:15 – 14:00 h.	Primera sesión práctica: Destilación Tradicional.
14:00 – 16:00 h.	Comida en la Bodega.
16:00 – 16:15 h.	Traslado al Consejo Regulador.
16:15 – 17:30 h.	Taller de Coctelería con Brandy de Jerez.
17:30 h.	Fin del programa del día.

Segundo día

09:00 – 10:00 h.	Encuentro en el Consejo Regulador y segunda sesión teórica sobre Brandy de Jerez: Legislación y Tendencias en el Brandy de Jerez.
------------------	---

10:00 – 11:00 h.	Cata de Brandy de Jerez Solera Gran Reserva.
11:00 – 11:30 h.	Traslado a la Bodega del Tiro, de Osborne, en El Puerto de Santa María.
11:30 – 13:00 h.	Segunda sesión práctica: Sistema de Soleras y Tonelería.
13:00 – 13:15 h.	Traslado a la Bodega de Mora de Osborne.
13:15 – 14:30 h.	Examen teórico y práctico.
14:30 – 15:00 h.	Entrega de certificados.
15:00 – 17:00 h.	Comida de Clausura y fin del programa.

SERVICIOS DEL AULA DE FORMACIÓN DEL CONSEJO REGULADOR

1. Una vez admitidas las solicitudes de participación de los candidatos, el Consejo Regulador asume los costes de formación de los candidatos, así como los de manutención y transfers para el desarrollo del programa. Los candidatos tendrán que hacerse cargo del pago de la cuota de inscripción, correspondiente a los materiales didácticos que se le entregan durante el curso, de su alojamiento y de sus gastos de transporte hasta Jerez.
2. Entrega de certificados a los candidatos que pasen las pruebas de aptitud.
3. Suministro de los materiales formativos que estén disponibles en cada momento por parte del Aula de Formación: presentaciones Power Point, folletos desplegados, etc.
4. Autorización para comunicar la homologación por parte del Consejo Regulador en los materiales o en los elementos de publicidad o comunicación realizados por el formador.
5. Incorporación del perfil profesional en nuestra Red online de Formadores Homologados, desde la cual se ofertan sus servicios como formadores especializados en Brandy de Jerez.

CONDICIONES PARA EL USO DEL TÍTULO DE "FORMADOR HOMOLOGADO DEL BRANDY DE JEREZ"

1. Haber presentado la oportuna solicitud al Consejo Regulador.
2. Haber aprobado el examen de aptitud.
3. Haber obtenido la homologación de los materiales de formación que se utilicen en el desarrollo de la actividad formativa sobre el Brandy de Jerez y comprometerse a utilizar y mantener dichos materiales de acuerdo con la versión aprobada por el Consejo Regulador.
4. Mantener al Consejo Regulador informado sobre los cursos realizados, con fechas y localización, número y perfil de los alumnos, etc.
5. Hacer en todo momento un uso adecuado del título de "Formador Homologado del Brandy de Jerez".