

L'oferta formativa de l'Escola d'Enoturisme de Catalunya inclou per primera vegada un curs de maridatge amb música

L'Escola d'Enoturisme de Catalunya ha començat el curs amb un gran ventall de propostes formatives adreçades a totes aquelles persones que tinguin interès tant del sector turístic i enoturístic, gestió d'empreses i sommelieria. Aquest migdia la regidora d'Educació de l'Ajuntament de Vilafranca, **Xell Montserrat**, i la directora de l'escola, **Ester Garcia**, han fet la presentació de l'oferta formativa d'aquest curs que inclou alguna novetat.

Pel que fa al **Cicle Formatiu de Grau Superior de Guia, informació i assistència turística**, especialitzat en el **Perfil Professional d'Enoturisme**, **Ester Garcia** explicava que fa un mes va començar la 4a edició i que els alumnes de 2n curs ja fa uns mesos van començar les pràctiques, amb un total de 1.000 hores que es realitzen en modalitat dual. La directora apuntava que s'han rebut ja més de 10 peticions d'empreses interessades en les pràctiques que realitzen els alumnes de 1r curs.

Pel que fa a la formació subvencionada, properament començarà el curs "**Sommelieria i maridatge: els ingredients de la innovació**", a càrrec de la sommelier **Clara Antúnez** i amb la col·laboració de l'Escola de Música **Maria Dolors Calvet**, amb la docent i violoncel·lista **Núria Beltrán**. Es tracta d'una nova proposta que anirà més enllà dels elements bàsics del maridatge, elements que s'han de tenir en compte per la generació d'experiències i que tenen a veure en la part més emocional i sensitiva. S'incorporaran ingredients de la innovació en el maridatge per apropar-lo a una experiència més personal i emocional, incidint especialment en la música i els maridatges. Les places ja estan exhaurides.

Certificats de Professionalitat

D'altra banda, l'Escola d'Enoturisme ofereix dos Certificats de Professionalitat de nivell 3. En primer lloc, el **Certificat de Professionalitat de Sommelier**, de 740 hores de durada, 80h de les quals es realitzen en un centre de pràctiques. El curs començarà el proper dimarts 2 de novembre, de dilluns a divendres de 15 a 20h i en modalitat semipresencial. Les classes lectives finalitzaran el 3 de juny 2022. Els mesos de juny i juliol es realitzaran les pràctiques. **Ester Garcia**

NOTA DE PREMSA

afirmava que en un moment de sortida de la crisi motivada per la COVID-19, ***“és important ajudar a formar i capacitar el personal que treballa en el sector de l’hostaleria perquè puguin desenvolupar millor la seva feina”***.

En segon lloc, s’impartirà el **Certificat de Professionalitat de Venda de productes i serveis turístics**, amb una durada de 670 hores repartides dins d’un curs lectiu, entre el dia 1 de desembre i el 13 de juny, en horari de 8 a 14h de dilluns a divendres. El mesos de juny i juliol es realitzaran 120 hores de pràctiques professionals a les principals entitats turístiques. Per la directora de l’escola, el turisme és un sector clau i, ***“amb la perspectiva que el 2022 serà l’any de la seva represa definitiva, volem acompanyar els treballadors i les empreses per professionalitzar-los”***.

Tots aquests cursos són 100% subvencionats pel Consorci de la Formació Contínua de Catalunya. Està destinat preferentment a persones treballadores **en actiu, o bé que estiguin en ERTO o en ERO i que tinguin interès en inserir-se professionalment en el sector del turisme o de l’enoturisme**.

Postgrau de Gestió d’Empreses Vitivinícoles

Finalment, el proper 29 d’octubre es posa en marxa la **6a edició del Postgrau de Gestió d’Empreses Vitivinícoles que organitzen The Wine Bussines School, la Universitat Rovira i Virgili i la Universitat de Vic**. Es tracta d’un diploma de postgrau interuniversitari gestionat per les tres entitats que té dos mòduls diferenciats: el primer centrat en la gestió i organització de les empreses vitivinícoles, la comercialització, el màrqueting i models de negoci, branding internacional i la cadena de valor. El segon mòdul està centrat en la part de la viticultura, enologia, l’anàlisi sensorial i la producció del vi.

El curs 2021/2022, que comença **el dia 29 d’octubre** i finalitzarà el juny de 2022. Les classes es realitzen de manera presencial a les instal·lacions de la **Wine Business School**, a Vilafranca del Penedès, a l’edifici de l’Enològica. Són els **divendres de 16 a 20.30h i els dissabtes de 9 a 14h**. Les inscripcions segueixen obertes amb places disponibles.

Aposta per un centre integrat

Oficina de premsa

✉ comunicacio@vilafranca.cat

☎ 93 892 03 58

∞ comunicacio.vilafranca.cat



NOTA DE PREMSA

La regidora d'Educació, **Xell Montserrat**, recordava que l'Escola d'Enoturisme és un centre amb vocació d'esdevenir un centre integrat on es fa formació professional inicial, formació contínua i formació ocupacional. ***“És una escola que va néixer per acompanyar el sector vitivinícola adaptant la formació a les seves demandes, capacitar i empoderar els treballadors i les empreses. L'escola ha de posar en valor tot aquest patrimoni vitivinícola que tenim al Penedès”*** ha dit la regidora.

Vilafranca del Penedès, 18 d'octubre de 2021

