

EC0314 Manejo práctico del vino en establecimientos de venta y consumo

CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIA LABORAL – Certificado oficial, nacional y validez de la SEP

<div data-bbox="176 293 842 375"><h2>MANEJO PRÁCTICO DEL VINO EN ESTABLECIMIENTOS DE VENTA Y CONSUMO</h2></div> <div data-bbox="856 293 974 412"></div> <div data-bbox="197 386 842 467"><p>Este programa está dirigido a personas -sommeliers, meseros, wine bars, bartender, enólogos, interesados- involucradas en realizar procesos de servicio de vino en restaurantes, bares, catering, eventos, así como estén alineados al EC0314 Manejo práctico del vino en establecimientos de venta y consumo; que deseen obtener una certificación oficial nacional para incrementar el valor de su oficio.</p></div> <div data-bbox="197 477 327 493"><p>Objetivo general:</p></div> <div data-bbox="197 516 558 688"><p>Al término del curso los participantes establecerán su competencia en el manejo práctico del vino en establecimientos de venta y consumo, por medio de la identificación de los elementos del vino y su producción, ejecución de la presentación del vino, realizar el maridaje/armonización del vino y ejecución de la promoción del vino, con el fin de desarrollar valor en el manejo práctico del vino en establecimientos de venta y consumo y tener el nivel para certificarse en el EC0314.</p></div> <div data-bbox="579 477 646 493"><p>Temario:</p></div> <div data-bbox="579 516 926 607"><ol style="list-style-type: none">1. Identificar los elementos del vino y su producción.2. Ejecutar la presentación del vino.3. Realizar el maridaje/armonización del vino.4. Ejecutar la promoción del vino.</div> <div data-bbox="632 672 957 721"><ul style="list-style-type: none">• En constancia: 40 horas.• Tiempos para cursar: Consulta duración.• ¡Certifícate en competencia EC0314 al finalizar!</div> <div data-bbox="197 711 474 727"><p>Fecha de matriculación: Abierto todo el año!</p></div>	<div data-bbox="1024 289 1556 646"></div> <div data-bbox="1079 651 1276 695"><p>Servicio de vino EC0314</p></div> <div data-bbox="1031 699 1556 732"><p>Manejo práctico del vino en establecimientos de venta y consumo</p></div> <div data-bbox="1331 651 1556 727"></div>	<div data-bbox="1598 293 1927 727"></div>
<div data-bbox="302 878 852 911"><h3>TARIFA SOLO CURSO ONLINE</h3></div> <div data-bbox="327 948 827 987"><p>\$500.00 + IVA, tarifa regular.</p></div> <div data-bbox="159 1029 989 1094"><p>¡Consulta la <u>membresía anual</u> para tomar todos los cursos online sobre competencias sin costo extra!</p></div> <div data-bbox="457 1133 695 1159"><p>Ver curso online</p></div> <div data-bbox="247 1198 905 1230"><p>Pagar con PAYPAL e ingresar inmediatamente</p></div>	<div data-bbox="1079 748 1493 781"><h3>SERVICIO INTEGRADO</h3></div> <div data-bbox="1129 813 1430 846"><h4>PROMOCIÓN 2024</h4></div> <div data-bbox="1129 850 1451 883"><p>Tarifa de evaluación:</p></div> <div data-bbox="1171 889 1409 922"><p>\$3,050.00 + IVA</p></div> <div data-bbox="1024 959 1556 992"><p><u>3 meses sin intereses pagando online</u></p></div> <div data-bbox="1024 1024 1549 1089"><p>10% de descuento con transferencia, pagando en nuestra tienda online</p></div> <div data-bbox="1024 1122 1346 1154"><p>Qué incluye el servicio:</p></div> <div data-bbox="1024 1159 1556 1349"><ol style="list-style-type: none">1. Un curso online asincrónico, con duración de 3 semanas. Gratis.2. Evaluación a distancia con fines de certificación.3. Certificado oficial digital (en su caso de tener resultado positivo). Sin costo.</div>	<div data-bbox="1608 786 1913 850"><h3>Toda la información (da click)</h3></div> <div data-bbox="1629 889 1927 1284"><ul style="list-style-type: none">➤ Certificaciones➤ Curso online➤ Estándar de Competencia➤ Proceso➤ Diagnóstico gratuito ➤ <u>Pago online</u> ➤ Criterios por evaluar y ejemplos</div>

www.4c-consultoria.com/ec0314-manejo-del-vino-sommelier

¡Quedamos para servirte, deseando que tu interés en obtener un certificado sea positivo!