

# SOMMELIER

## EXECUTIVE PROGRAM

**P.PORTO**

---

ESCOLA  
SUPERIOR  
DE HOTELARIA  
E TURISMO

## SOMMELIER EXECUTIVE PROGRAM

O Sommelier Executive Program é promovido pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Politécnico do Porto. Para o plano de estudos e funcionalidade do curso conta ainda com a estreita colaboração da AHRESP.

Sendo o Turismo e Vinhos um dos setores da economia com maior taxa de crescimento é necessário dotar os seus profissionais de elevados níveis de competência e especialização.

Este curso de pós-graduação pretende especializar futuros profissionais ligados ao vinho em contextos de comercialização, hotelaria e restauração e aspira a qualificação dos profissionais em exercício que garantam a melhoria contínua e sustentada da gestão de vinhos ao aconselhamento e serviço de vinhos.

É reconhecida a importância do papel do Sommelier na história e na sociedade desde a antiguidade. Nos tempos atuais, o sommelier ou escanção é o profissional que possui um contacto privilegiado com o consumidor no aconselhamento e na educação/partilha de conhecimento, selecionando a oferta de vinhos e sintonizando-a com as propostas gastronómicas no canal *on trade*. Nos últimos anos, o papel de sommelier/escanção tornou-se peça essencial no serviço de excelência na Hotelaria e Restauração.

## OBJETIVOS PÓS-GRADUAÇÃO

**desenvolver** competências na na área da gestão, aconselhamento e serviço de vinhos, privilegiando uma perspectiva integrada.

**compreender** as especificidades das diferentes regiões vitivinícolas, castas e estilos de vinhos, terminologia e cultura associado ao vinho.

**assimilar** a importância do storytelling na experiência enogastronómica e em eventos vînicos.

**aplicar** o conhecimento do universo dos vinhos no desenvolvimento de estratégias de gestão, aconselhamento e serviço de vinhos.

**proporcionar** experiências gastronómicas ao consumidor, através dos princípios de harmonização e mecanismos de prova.

**ampliar** a capacidade analítica, metodológica e de atuação no setor.

bebiana monteiro | coordenação

Bebiana Monteiro é Engenheira Alimentar pela Universidade Católica do Porto, MBA em Gestão pela Faculdade de Economia da Universidade de Coimbra, Mestre em Enologia pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro e Especialista em Hotelaria e Restauração pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo (ESHT) do Politécnico do Porto.

Conta com experiências anteriores de gestão de produção e qualidade na Região da Bairrada; vinificação e consultoria nas regiões vitivinícolas do Vinho Verde, Douro, Trás-os-Montes, Dão e Lisboa; seleção e treino de painel de provadores em Vinhos do Porto e Vinhos Verdes; direção de vinhos e de enoturismo do primeiro hotel vínico da Região dos Vinhos Verdes; e *wine educator* no canal HORECA e garrafeiras.

Atualmente, para além de docente, coordena projetos de enogastronomia, a Wine School e a Pós-graduação em Enoturismo da ESHT.

Sonha percorrer cada região vitivinícola do "Velho ao Novo Mundo" e sentir o seu *terroir*.

e-mail | [bmonteiro@esht.ipp.pt](mailto:bmonteiro@esht.ipp.pt)



**1**  
SEMESTRE

**30**  
ECTS

**160**  
HORAS CONTACTO

**plano de estudos**

**1.º SEMESTRE**

**ECTS**

Análise Sensorial	3.0
Cozinhas Regionais e Produtos de Território	3.0
Enogastronomia	4.0
Gestão, Aconselhamento e Serviço de Vinhos	5.0
Gestão de Eventos Vínicos	3.0
Marketing de Vinhos	3.0
Regiões Vitivinícolas Nacionais e Internacionais	5.0
Viticultura e Enologia	4.0

**25**  
VAGAS

**1100€\***  
PROPINA

**informações**

**Diploma** de Pós-graduação em Sommelier ou Certidão de Aprovação nas Unidades Curriculares.

**Calendário escolar** 2022-2023 | início a partir de 17 de outubro de 2022.

**Propinas:** pagamento numa única prestação no ato da matrícula ou em cinco vezes.

*\* O valor da propina terá uma redução de 50%, através da atribuição de uma bolsa aos estudantes inscritos, financiada pelo PRR.*

**Frequência de UC(s) Isolada(s):** a frequência de UC isolada implica o investimento de 75,00€ por cada ECTS.

**Funcionamento** às segundas-feiras, das 14h00 às 22h00.

*O horário poderá ser adaptado em função dos candidatos admitidos. Seminários, visitas técnicas e outros programas poderão ocorrer num outro horário, de acordo com a disponibilidade dos estudantes e das entidades.*



## **candidaturas**

**1.ª fase** de 22 de junho a 10 de julho de 2022

**2.ª fase** de 16 de agosto a 04 de setembro de 2022

**3.ª fase** de 28 de setembro a 09 de outubro de 2022

Para se candidatar acesse a [www.ipp.pt/ensino/acesso-e-ingresso2020](http://www.ipp.pt/ensino/acesso-e-ingresso2020)

## **destinatários**

- Profissionais que pretendam adquirir e desenvolver conhecimentos e competências para o exercício de funções de Sommelier/Escanção;
- Profissionais e/ou gestores de negócios ligados ao vinho;
- Profissionais que pretendam adquirir e desenvolver um projeto ligado ao vinho.

## **acesso**

- Titulares do grau de licenciatura ou equivalente legal;
- Titulares de grau académico estrangeiro, conferido na sequência de um 1.º ciclo de estudos organizado de acordo com os princípios do processo de Bolonha por um Estado aderente a esse processo;
- Titulares de um grau académico superior estrangeiro que seja reconhecido como satisfazendo os objetivos do grau de licenciado pelo Conselho Técnico-Científico;
- Detentores de um currículo escolar, científico ou profissional, que seja reconhecido como atestando capacidade para a realização com êxito deste curso.

## corpo docente

### luís gradíssimo

Luís Gradíssimo é licenciado em Eng<sup>a</sup> Informática, com formação em Gestão (MBA e Wine Business Management). Formador certificado (CCP), frequentou diversas formações em Vinhos (WSET), Gastronomia (Le Cordon Bleu) e Enogastronomia (HEG/DUGGAT). Criador da marca Enóphilo, insígnia para organização de eventos de vinho (Enóphilo Wine Fest, Brut Experience, Velhíssimas, entre outros), para formação de Vinho e para serviços de consultoria. Autor dos livros Enogastronomia (2020) e Bruto – o espumante à mesa (2021).

### luís cerdeira

Luís Cerdeira é Global Manager e Winemaker do Soalheiro. Tinha dois anos quando os seus pais, com a colaboração dos seus avós, plantaram a primeira vinha contínua de Alvarinho em Melgaço. Filho dos fundadores, foi a grande ligação à viticultura que o conduziu ao curso de Enologia na UTAD. Depois de terminar o estágio realizado na Borgonha, faz a sua primeira vindima como enólogo do Soalheiro. A procura da organização, da qualidade e da sustentabilidade do território levaram à criação do Clube de Produtores, cuja gestão assume em 2019.

### manuel lima

Manuel Lima é chefe do Serviço de Prova do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP, I.P.). É mestre em Engenharia Agronómica e detentor do Diploma (Nível 4) da WSET. É formador certificado WSET e docente convidado na Pós-Graduação de Viticultura e Enologia da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto. Tem artigos publicados na área da análise sensorial e da análise automática de vinhos e vários anos de experiência em viticultura e vinificação na Região dos Vinhos Verdes.

### olga cavaleiro

Olga Cavaleiro é licenciada em Sociologia pela FEC, pós-graduada em Direito da Comunicação pela Faculdade de Direito da Universidade de Coimbra e Mestre em Alimentação, Fontes, Cultura e Sociedade pela Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Em 2013 assume o cargo de Presidente da Direção da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas. Integra a Comissão Nacional de Formação no Setor do Turismo. Foi recentemente distinguida no Congresso dos Cozinheiros realizado em Lisboa.

## **paula pereira**

Paula Pereira é licenciada em Gestão de Marketing pelo IPAM. Frequentou a 1ª edição do Programa de Executivos em Marketing de Vinhos na U.M. e concluiu com sucesso a Qualificação de Nível 3 em Vinhos pela Wine and Spirits Education Trust (WSET). Já soma mais de 15 anos ligados ao vinho, com cerca de 10 anos na Sogrape, onde se apaixonou pelo mundo do vinho. Nos últimos 4 anos foi responsável pela área de Marketing e Enoturismo na Lima & Smith, empresa com quatro reputados projetos vitivinícolas ao longo do Rio Douro.

## **pedro ferreira**

Pedro Ferreira é licenciado em Gestão e Administração Hoteleira pela Escola Superior de Estudos Industriais e Gestão (atual Escola Superior de Hotelaria e Turismo) do Politécnico do Porto, Sommelier Certificado pelo Court of Master Sommeliers desde 2016 e Certified Port Educator desde 2019 pelo Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP). Até ao momento, tem no seu percurso profissional, experiência em restaurantes com 1, 2 e 3 estrelas Michelin. Atualmente, é proprietário e sommelier do Olaias Restaurante – Café na Figueira da Foz.

## **renato cunha**

Enófilo, gastrónomo, docente e criativo, Renato Cunha é o chefe e o proprietário do Ferrugem. Recentemente o Ferrugem foi eleito Restaurante do Ano 2017 pela Revista Vinho Grandes Escolhas. É também docente de cozinha na Universidade Portucalense; membro da Rede de Mentores, no âmbito do programa Elevador do Famalicão Made IN e, a partir de 2013, jurado do Concurso de Vinhos Verdes & Gastronomia, entre outros concursos de âmbito regional e nacional. Diretor gastronómico do novo hotel de luxo da Quinta da Fonte da Vinha.

## **rodolfo queirós**

Rodolfo Queirós é licenciado em Engenharia Agrícola pela Escola Superior Agrária de Viseu e pós-graduado em Marketing de Vinhos pela Escola Superior Agrária de Ponte de Lima. É detentor do Nível 3 pela da Escola Britânica Wine & Spirit Education Trust (WSET) e formador no Turismo de Portugal na área do curso de Escanção (Atlas do Mundo dos Vinhos) e Enogastronomia. Presidente da Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior (CVRBI) desde dezembro de 2018. Proveedor em concursos nacionais e internacionais.

## **contactos**

### **Coordenação**

Bebiana Monteiro

E. bmonteiro@esht.ipp.pt

### **Serviços Académicos**

academicos-campus2@sc.ipp.pt

## **Escola Superior de Hotelaria e Turismo Politécnico do Porto**

M. Rua D. Sancho I, 981

44480-876 Vila do Conde

T. +351 252 291 700

E. geral@esht.ipp.pt



