

# **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.

## ENTIDADES PARCEIRAS

Os nossos parceiros v\u00ednicos distinguem-se pelos projetos diferenciados, os quais transmitem o *terroir* das regi\u00f5es vitivin\u00edcolas onde se inserem. Contribuem para a cria\u00e7\u00e3o de experi\u00eancias \u00fanicas com reflexo na melhoria da qualidade do servi\u00e7o de vinho, promovendo a diversidade da oferta e outras formas de consumo, traduzindo-se no desenvolvimento de cartas de vinhos mais *friendly*.



## 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**

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

**25**  
VAGAS

**1100€**  
PROPINA

**informações**

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

**Calendário escolar** 2020-2021 | inicia a 02 de novembro de 2020.

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

**Funcionamento** às segundas-feiras e/ou terças-feiras

*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 03 a 31 de agosto de 2020

**2.ª fase** de 23 de setembro a 15 de outubro de 2020

Para se candidatar aceda 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.

## **contactos**

### **Coordenação**

Bebiana Monteiro

E. [bmonteiro@esht.ipp.pt](mailto:bmonteiro@esht.ipp.pt)

### **Serviços Académicos**

[academicos-campus2@sc.ipp.pt](mailto: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](mailto:geral@esht.ipp.pt)

