



CURS D'ANGLÈS ESPECIALITZAT EN ENOTURISME

OBJECTIUS:

Aprendre el vocabulari necessari i senzill per desenvolupar-se dins els diferents àmbits de l'enoturisme i millorar-ne la comunicació.

CONTINGUTS:

1) REVISIÓ DEL VOCABULARI BÀSIC DE L'ANGLÈS A L'HOSTALERIA

- Vins, aigües, refrescs i licors
- La taula, el servei i la cuina
- Vocabulari específic de la cata, característiques, defectes eventuals

2) GASTRONOMIA

- Els plats internacionals
- Maneres de cuinar
- Els plats i productes espanyols i catalans
- Explicar una preparació de tapa
- Presentar els productes i plats típics de la zona de Lleida

3) APRENTATGE EN ANGLÈS DE LES CARACTERÍSTIQUES TÍPIQUES DELS VINS

- Les varietats blanques internacionals i espanyoles
- Les varietats negres internacionals i espanyoles

4) TURISME

- Donar direccions
- Parlar de paisatges i clima
- Parlar de festius
- Parlar de monuments, castells, esglésies, catedrals
- Recomanar esports, camins...



5) PARLANT PER TELÈFON

- Anotar missatges
- Donar informació d'un allotjament, disponibilitat, tarifes...
- Organitzar la visita a un celler

6) ELS SERVEIS DEL VI

- Explicar els vins de la carta, de la botiga o del celler
- Parlar de l'origen del vi, la seva categoria (criança, reserva...) anyada i estil
- Preguntes per trobar el gust del consumidor
- Explicar un defecte (tancat, reduït...)

7) LA CATA PROFESSIONAL

- La descripció professional dels vins
- Realitzar i conduir una cata formal
- Expressar un comentari de cata de manera més comercial

8) ELS MARIDATGES

- Recomanar maridatges clàssics
- Recomanar maridatges amb plats i cuina de la regió

9) ANGLÈS PER CORREU ELECTRÒNIC I BLOG

- Comunicar un esdeveniment (fira, cata...)
- Confirmar les condicions d'una comanda
- Canviar la data d'una visita (celler, monument..)
- Comunicar una oferta especial





DATES: dimarts, 12 i dijous 14 de novembre 2013

DURADA: 12 hores (6 hores cada sessió)

HORARI: de 9.00 h a 15.00 h

PROFESSOR:

Sr. Andrew Black. Professor d'anglès, especialitzat en vi i màrqueting per a cellers a França i Espanya. Periodista "Première Presse" i va ser exportador de vins de Burdeus.

LLOC: Aula de Formació de la Federació d'Hostaleria de Lleida. C/ Segrià 35 baixos. Lleida

PREU PER A LES DOS SESSIONS: 80,00€

NOTA: *Socis de l'Associació Ruta del Vi de Lleida, Federació d'Hostaleria de Lleida, CRDO Costers del Segre, i adherits al Codi de Bones Pràctiques de la Gastronomia de Lleida, gaudiran d'un 10% de bonificació del preu total del curs: 72,00€*

REQUISITS PELS ASSISTENTS:

1. Persones relacionades amb el món de l'enoturisme (restauradors, hotelers, agents informació turística, bodeguers, sommeliers, guies turístics, agents patrimonials, productors i elaboradors d'altres productes locals...)
2. Nivell d'anglès requerit: conversa senzilla

INSCRIPCIONS:

El preu inclou: Inscripció i materials, Coffee Break

- Cal formalitzar la inscripció per correu electrònic a: info@rutadelvidelleida.com, abans del 5 de novembre, indicant:

NOM I COGNOMS DE L'ASSISTENT:

DNI:

EMPRESA/ENTITAT:

CÀRREC:

MEMBRE: Ruta del Vi Fed. d'Hostaleria DO Costers del Segre CBP Gastronomia

- **Forma de pagament:** Transferència bancària indicant l'empresa/entitat, nom i cognoms de la persona inscrita, al compte corrent de l'Associació Ruta del Vi de Lleida: **BBVA 0182 0378 72 0201571097**, abans del dia 5 de novembre. (Enviar comprovant de pagament)

