



## **CIOMIJAS PREPARA LA LLEGADA DE LOS FUTUROS SOMMELIERS**

**El Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio, cuya titularidad recae en un consorcio formado por la Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía y el Ayuntamiento de Mijas, y que gestiona junto a la UTE formada por grupo GDT Asesoramiento Empresarial y MS Hoteles, comienza los preparativos para el que será el Primer Certificado Profesional de Sommelier desarrollado en un Centro Andaluz.**

**Mijas, 21 de agosto de 2.008**

CIOMIJAS ha comenzado los preparativos del que será el primer Certificado Profesional de Sommelier que se imparte en un centro de formación andaluz. Para el desarrollo del mismo,



cuenta con José Roldán, Presidente de la Asociación de Sumilleres de la Costa del Sol, quién ocupará el puesto de Director Técnico del programa, así como con el respaldo tanto de la Unión de Asociaciones Españolas de Sommeliers (U.A.E.S.), como de la Asociación Internacional de Sommeliers (W.S.A.), las cuales avalarán el título que acredite, tras los dos años de preparación, a los que serán los futuros

Sommeliers.

Desde hoy y hasta la fecha de inicio del curso, previsto para el lunes 6 de octubre, los docentes realizarán reuniones esporádicas en las que debatirán los distintos aspectos de la metodología a desarrollar en el curso, que debido a las particularidades propias de estos estudios (clases teóricas y prácticas, catas, pruebas, demostraciones, etc.) requieren de un especial tratamiento por parte del equipo docente.

Dicho equipo se compone por destacados miembros del mundo de la Sumillería, a los que avalan, tanto su amplia experiencia en la docencia, como una dilatada trayectoria profesional en el mundo de la Hostelería y la Restauración.

