

FORMACIÓ

La Cambra acull el primer curs intensiu de sommelier

□ Es tracta d'una formació intensiva que ja s'impartia a Madrid i arriba a Catalunya de la mà de l'Escola Espanyola de Cata i el Gremi d'Hostaleria □ La part teòrica es fa en línia i la pràctica dura quinze dies

C. Farrés
SABADELL

En el full de ruta del nou mandat de la Cambra de Comerç de Sabadell, que torna a presidir Antoni Maria Brunet, hi constava la necessitat d'impulsar noves activitats formatives que puguin ser interessants a la demarcació. Un exemple d'això ha estat la primera edició del Curs Superior de Sommelier, que va acabar divendres passat amb la graduació dels cinc alumnes participants.

Per tal de tirar-lo endavant, la patronal ha comptat amb uns *partners* de primera fila: el Gremi Comarcal d'Hostaleria i Turisme i l'Escola Espanyola de Cata. De fet, pràcticament es pot dir que darrere de la iniciativa hi ha un sabade-

llenc membre destacat d'aquest gremi, Josep Minguell.

I és que fins ara aquesta modalitat d'ensenyament de la ciència del vi amb tant sols 15 dies de classes presencials per desenvolupar les pràctiques i una teoria impartida a distància que dura sis mesos, l'escola oficial de cata ja l'imparteix a Madrid. Precisament el gran valor afegit del curs és "que tant sols he de fumar al meu lloc de feina 15 dies, ja que aquest tipus de cursos solen ser molt més llargs", va reconèixer un dels recent graduats, Jordi Albert Ferrer.

Perfils diferents

En aquest sentit, cal recordar que l'hostaleria és un dels sectors amb més força dins de la demarcació. Un



Les classes pràctiques s'han realitzat a l'edifici de la Cambra de l'Eix Macià ■ FRANCESC CUESTA

fet que la Cambra reivindicava i es demostra a l'hora de veure els perfils dels estudiants.

Alguns, com Daniel Sánchez, van assistir-hi perquè són responsables d'un restaurant i amb els coneixements adquirits sobre el vi poden "oferir un millor tracte al client". També hi ha gent que ve del món de la distribució, nous emprenedors i fins i tot algun aturat que vol diversificar la seva formació.

La xifra

5

Alumnes. Aquesta primera experiència ha comptat amb tan sols 5 alumnes, tot i que es vol ampliar el grup.

Continuïtat

D'altra banda, vist l'èxit assolit pel que fa al grau de satisfacció dels primers graduats, els responsables d'aquesta formació ja van assegurar que hi haurà una segona edició.

Així, es treballarà més en la difusió per tal de superar els cinc alumnes que en set mesos s'han convertit en sommeliers. ■