

Sommeliers sabadellencs

FORMACIÓ • La Cambra de Comerç, el Gremi d'Hostaleria i l'Associació Cata de Vins espanyola faran un nou curs per formar sommeliers **PERFIL** • Es tracta d'un programa professional destinat a personal de restaurants o nous enòlegs

C. Farrés
SABADELL

A partir de l'any que ve la Cambra de Comerç de Sabadell, el Gremi d'Hostaleria i l'Associació de Cata de Vins d'Espanya oferiran un curs per formar sommeliers a la ciutat i comarca.

Amb un programa de 230 hores teòriques a través d'un campus virtual i un intensiu de 15 dies de pràctiques que culminaran amb una estada a un dels

restaurants de la zona, aquesta nova formació vol arribar a "professionalitzar el personal de l'hostaleria i l'alumnat que es vol incorporar a aquest món oferint un servei de qualitat", tal com va explicar el delegat de l'Associació Cata de Vins d'Espanya, Josep R. Minguell.

Per part del Gremi d'Hostaleria el seu president, Jordi Roca, va aplaudir la col·laboració entre les tres entitats per impulsar una iniciativa que anirà com anell al dit als seus agremiats. I és que podran "explicar les par-



D'esquerra a dreta, Antoni Maria Brunet, Jordi Roca i Josep R. Minguell segellen el nou acord brindant ■ C.F.

ticularitats dels vins i explicar-les als nostres clients", un fet que valoren que millorarà el servei que ofereixen i contribuirà a augmentar el gaudi d'un bon plat amanerat amb el seu vi corresponent, entre d'altres.

D'altra banda, des de la patronal de comerciants, el seu president, Antoni M. Brunet, va explicar que la seva implicació ve motivada perquè és una formació "cultural, d'oci i econòmica", destacant que esperen que no es limiti a una sola edició, tal com de moment s'ha signat. ■