



Certified Sake Sommelier

¡La principal certificación de Sake Sommelier en el mundo!

Ampliamente reconocido en el mundo del sake, el Certified Sake Sommelier es una forma fantástica de expandir aún más tu carrera en la industria del sake.

«Para un sommelier, dominar el arte del sake es descubrir un mundo de complejidades, tradiciones y sabores únicos que enriquecen sus habilidades profesionales.»

Durante 2 días de curso ampliaremos tus conocimientos sobre la industria del sake, cómo presentar y trabajar con la bebida, su correcto manejo y comunicación.

Te adentraremos en los diferentes estilos y sus rasgos de la mano de prácticas de Análisis Sensorial donde aprenderás la técnica de cata y cómo evaluar sake de forma profesional y objetiva.

¿Qué es lo que hace al sake tan especial y diferente?

Profundizaremos en los insumos y procesos de producción además de cómo hacer maridaje con sake, coctelería y diseñar una selección que enamore a tus clientes e invitados.

Al aprobar tu examen serás acreedor del certificado y pin internacional de la Sake Sommelier Association como Certified Sake Sommelier además de tener la oportunidad de ser considerado como juez en las diferentes competencias internacionales como el London Sake Challenge.



+52 55 4871 5282



Lorenzo Boturini 249 int2, CDMX



info@sakesommlatam.com



Certified Sake Sommelier

Sesión 1: Historia, Cultura y la Industria del Sake

- Sumérgete en los orígenes históricos del sake y su profunda conexión con la cultura japonesa.
- Explora la dinámica industria actual del sake y su impacto global.

Sesión 1: Definición, Indicaciones Geográficas, Ingredientes y Proceso de Elaboración

- Aprende sobre las complejidades del sake, incluyendo su definición legal y las indicaciones geográficas.
- Descubre los ingredientes esenciales y los meticulosos procesos detrás de la elaboración del sake.

Sesión 2: Ejercicio Sensorial, Lectura de Kanji, Designaciones y Estilos

- Desarrolla tus habilidades sensoriales con un ejercicio práctico.
- Dominio de la lectura de kanji relacionada con el sake, así como las designaciones y estilos que lo distinguen.
- Explora cómo las temperaturas y los recipientes afectan la experiencia del sake.

Sesión 2: Cata Técnica de Sake, Servicio y Menú, Coctelería, Umami y Principios de Maridaje

- Aprende la cata y evaluación técnica profesional del sake.
- Aprende las mejores prácticas para poder presentar el sake a tus invitados y como trabajar un menú.
- Descubre cómo el sake se integra en la coctelería contemporánea.
- Explora el Umami y como afecta las interacciones del sake con alimentos.
- Durante cada sesión enriquecerás tus habilidades y experiencia catando 6 sakes diferentes

Detalles del Curso:

- **Duración:** 2 días de curso + evaluación
- **Inversión:** 1,400 USD
- **Métodos de Pago:** PayPal - Enlace de pago - 酒造会社 協会
- **Facilidades de Pago:** Pago fraccionado
- **Pago total anticipado:** 1,197 USD cancelando antes del 15 de junio
- **Reserva anticipada:** 1,297 USD reservando antes del 15 de junio
- **Incluye:** Materiales de referencia, 2 sesiones educativas, cata de 24 sakes, examen de certificación, certificado oficial y pin internacional de la Sake Sommelier Association.
- **Fechas:** 16 y 23 de agosto 2026
- **Horario:** 10 am
- **Sede:** Sala de degustación Vinis, Miraflores, Lima, Perú



+52 55 4871 5282



Lorenzo Boturini 249 int2, CDMX



info@sakesommlatam.com