



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

AVALADO POR SCHOOL EUROPEAN SOMMELIER, EEC SPAIN

Aula de cata: C/ Alcalá, 142, 1º planta • 28037 Madrid • España Tel.: 91 402 67 04 - 645 82 92 99
www.escueladecata.com



CONOCIMIENTO Y ENTRETENIMIENTO EN UN SOLO REGALO

CATA DE CHOCOLATES

Ven a Catar CHOCOLATES DEL MUNDO COMO TODO UN EXPERTO !



¿Te gusta el chocolate? ¿Quieres saber más sobre este apasionante mundo? ¿Sabía usted que la palabra Chocolate proviene del vocablo "xocolatl" que significa "Agua espumosa" (xoco: espuma – alt: agua)?.

En nuestras catas te explicamos los orígenes, la procedencia de los cacaos, los tipos de árboles, el proceso, además de cómo se cata un chocolate; como saber si tiene más o menos cacao, distinguir las notas de sabor y olor que se aprecian en cada uno, como se debe conservar y mucho más.

!! Disfrute catando ocho diferentes tipos de chocolate y armonícelo con tres tipos de destilados !!



Tipo: Presencial | **Duración:** 03 horas | **Plazas:** Máximo 15 pax

Metodología: Curso fundamentalmente práctico.

Dirigido: Aficionados en general y profesionales de la restauración. Previa lectura de Manual de Cata CHOCOLATE en PDF enviado vía e-mail.

Horario: Bimensual según programación en web. Viernes de 19:00 a 22:00 horas o sábados de 17:00 a 20:00 horas.

Requisitos: Ninguno.

Docentes especialistas:

La E.E.C. y su staff de docentes especialistas con la colaboración de destacados profesionales del sector.

Programa: Breve introducción referida al origen del cacao y su historia. El chocolate. El chocolate en la gastronomía. Curiosidades. Mitos y verdades.

Metodología de cata.: Degustación de cervezas mostrando el tipo de copas, vasos, jarras y la manera de servir cada cerveza y como combinarlas con los platos más adecuados.

- » AMARGO con 90% de cacao
- » AMARGO con 80% de cacao
- » SEMI-AMARGO con 70% de cacao
- » SEMI-AMARGO con 60% de cacao
- » SEMI-AMARGO con 50% de cacao
- » SIN AZUCAR
- » Chocolate con ALMENDRAS
- » Chocolate de LECHE BLANCO

- » Pedro Ximénez y Chocolate
- » Ron y Chocolate
- » Brandy y Chocolate.

ENTREGA DE DIPLOMAS.



Lugar impartición: Aula de Cata de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA en calle Alcalá, 142, 1º -planta. 28009-MADRID. Metro: Manuel Becerra (Líneas 6 y 2)

Diploma: Cada alumno recibirá **DIPLOMA** de **INICIACIÓN CATA DE CHOCOLATES**, título propio de la **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA** y la **SCHOOL EUROPEAN SOMMELIERS EEC**, Spain.

Observaciones: Abonada la matrícula, el Curso se podrá realizar en cualquier convocatoria en el LAPSO DE UN AÑO desde la fecha de su matrícula.

Matricula y reservas de plaza:

Arturo Hurtado. Tel: 91 402 67 04 y 645 82 92 99. eMail: arturohurtado@escueladecata.com

Lunes a viernes de 10 a 14:00 h y de 16 a 20:00 horas

10 EUROS DE DESCUENTO POR MATRICULAS DE TRES O MÁS PARTICIPANTES I



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

AVALADO POR SCHOOL EUROPEAN SOMMELIER, EEC SPAIN

Aula de cata: C/ Alcalá, 142, 1º planta • 28037 Madrid • España Tel.: 91 402 67 04 - 645 82 92 99
www.escueladecata.com



EXPERIENCIA, PROFESIONALIDAD, INDEPENDENCIA...!



10 EUROS DE DESCUENTO POR MATRICULAS DE TRES O MÁS PARTICIPANTES ¡

escueladecata.com

Cultura y entretenimiento en un solo REGALO!



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

AVALADO POR SCHOOL EUROPEAN SOMMELIER, EEC SPAIN

Aula de cata: C/ Alcalá, 142, 1º planta • 28037 Madrid • España Tel.: 91 402 67 04 - 645 82 92 99
www.escueladecata.com



¿Por qué en ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA?

>> Antecedentes

La **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA** es una empresa consolidada en el ámbito de la formación que imparte a empresas y particulares desde hace más de una década, a través de la impartición de cursos de formación ocupacional y bonificada en España e Iberoamérica. Sus programas están avalados por la **School European Sommelier, EEC Spain** y la integran un destacado equipo de profesionales especialistas en cata y análisis sensorial, pionera en la impartición de Cursos de Cata de **VINOS, CAVAS, JEREZ, CERVEZAS, ESPIRITUOSOS, JAMONES, QUESOS, ACEITE DE OLIVA, CAFÉS, AGUAS**, entre otros.

Su principal objetivo es ser una herramienta INDEPENDIENTE de comunicación y formación en torno a la cultura del ANALISIS SENSORIAL de productos agroalimentarios, un vínculo de unión entre los consumidores y el sector alimentario, un instrumento de apoyo al PRODUCTO ESPAÑOL de calidad dentro y fuera de nuestras fronteras.

>> 10 buenas razones para realizarlo en Escuela Española de Cata

...**EXPERIENCIA**, nos avalan **CATORCE AÑOS de EXPERIENCIA** y la impartición de más de 1200 Cursos de Cata, más 600 cursos impartidos para las principales empresas del país, XV Cursos de Especialista Sumiller y VII Cursos Superior de Sumiller/Sommelier (Semipresencial) en España e Iberoamérica.

...**DESTACADO EQUIPO DE PROFESIONALES**, dirigido por **Carmen Garrobo**, Especialista en Análisis Sensorial de productos agroalimentarios. Periodista de Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino-AEPEV. Master en Enología y Viticultura. Universidad Politécnica de Madrid. Curso de Enología y Viticultura y Marketing del Vino en la Universidad de Davis (USA). Jurado en diversos concursos nacionales e internacionales y la coordinación académica de **Arturo Hurtado**, C.A.P. en Psicopedagogía por la Universidad Complutense, Asociación de la Prensa de Madrid y Club Internacional de Prensa, y la colaboración de destacados profesionales del sector.

...**DISPONIBILIDAD DE CONTAR CON DIVERSIDAD DE HORARIOS Y PROGRAMACION DE CURSOS**, encontrara como mínimo TRES cursos de INICIACION a la CATA DE VINOS programado cada mes.

...**CURSOS AMENOS, SENCILLOS Y PRÁCTICOS**, fomentamos una participación dinámica, con la finalidad de que los asistentes puedan desarrollar expresivamente sus percepciones y sensaciones.

...**VENTAJA DE RECUPERAR CLASES PERDIDAS**, porque somos conscientes que vivimos en una sociedad de imprevistos constantes, le damos la OPORTUNIDAD de que usted recupere cualquier clase perdida en el siguiente similar Curso.

...**COMODIDAD DE UTILIZAR E-TARJETA REGALO**, la forma más CÓMODA y FÁCIL de REGALAR cursos de cata a través de nuestra WEB. Confecciónalo, visualízalo y envíalo vía MAIL o imprímalo y entréguelo.

...**TRANQUILIDAD DE TENER EL LAPSO DE UN AÑO PARA REALIZAR EL CURSO**, abonada la matrícula, usted o la persona obsequiada podrá realizar el curso en el LAPSO DE UN AÑO desde la fecha de su matrícula. AGOSTO INCLUIDO!

...**OBSEQUIOS**, siempre tendremos un detalle con usted, le entregaremos un OBSEQUIO SEGURO. En todos nuestros Cursos y Monográficos de Cata.

...**DIPLOMA**, cada alumno recibirá **DIPLOMA de INICIACION CATA DE CHOCOLATES**, título propio de la **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA** y la **SCHOOL EUROPEAN SOMMELIERS EEC, Spain**.

...**AVAL ACADÉMICO**, programas académicos avalados por SCHOOL EUROPEAN SOMMELIERS EEC, Spain.

...**SIN COMPROMISOS COMERCIALES**, la Escuela Española de Cata garantiza que **NO PATROCINA, NO SUGIERE, NI COMERCIALIZA**, ninguno de los productos a catarse durante el desarrollo de sus cursos de cata.

...**SELECCION DE PRODUCTOS A CATAR**, con la finalidad de conseguir su máximo aprovechamiento académico, durante el desarrollo de sus cursos, CATARA EXCLUSIVAMENTE los productos SELECCIONADOS y ADQUIRIDOS en las tiendas especializadas y supermercados donde usted compra los suyos. Los productos que al catarlos no estén acorde al mínimo de calidad, no se volverán a catar en la Escuela.

...**GARANTIA**, una empresa de posicionamiento consolidado en el ámbito de la impartición de CURSOS DE CATA, ASESORAMIENTO y EVALUACIÓN SENSORIAL DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS, integrada por un destacado y experimentado equipo de profesionales, pionera en la impartición de Cursos de Cata de diversos productos, que colabora habitualmente con entidades como escuelas, universidades, asociaciones empresariales y distribuidoras, bodegas y Consejos Reguladores, en la difusión, conocimiento y cata de productos españoles en España e Iberoamérica.

10 EUROS DE DESCUENTO POR MATRICULAS DE TRES O MÁS PARTICIPANTES I



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

AVALADO POR SCHOOL EUROPEAN SOMMELIER, EEC SPAIN

Aula de cata: C/ Alcalá, 142, 1º planta • 28037 Madrid • España Tel.: 91 402 67 04 - 645 82 92 99
www.escueladecata.com



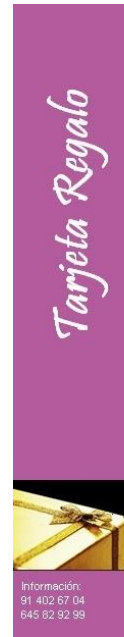
Aula de Escuela Española de Cata ¿Dónde está?

Aula de Cata de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA
Calle Alcalá, 142, 1º -planta.
28009-MADRID.
Metro: Manuel Becerra (Líneas 6 y 2)



¿Qué es la eTarjeta Regalo?

Una forma CÓMODA y FÁCIL DE REGALAR
Confeccionalo, visualízalo y envíalo vía MAIL o
Imprímalo y entréguelo.
Si, si, así de FÁCIL...!



Hola Julián
Alba te ha regalado:

Curso Iniciación Cata de Vinos



Muchísimas felicidades! Ya tienes 32 y hay que celebrarlo como se merece. Te regalo una iniciación a la cata de vinos, para ti y para mí!

Información:
91 402 67 04
645 82 92 99

www.escueladecata.com
UNA DÉCADA EDUCANDO LOS SENTIDOS

Alba

Recomendaciones:

- Se recomienda no llevar perfumes, podrían alterar nuestras percepciones y la de los demás.
- No fumar media hora antes
- Es necesario que este unos 10 minutos antes del inicio de clase.
- Si viene en coche, recuerde que mientras busca y encuentra aparcamiento el tiempo pueda llegar a ser mayor de lo previsto.
- La estación de metro más cercana es: Manuel Becerra (Línea 6 y 2)

Esperamos verle en el próximo curso. Un saludo!

Matriculación y reservas de plaza:

Arturo Hurtado. Tel: **91 402 67 04** y **645 82 92 99.** eMail: arturohurtado@escueladecata.com
Lunes a viernes de 10 a 14:00 h y de 16 a 20:00 horas

ENCUÉNTRANOS EN:



FACEBOOK



TWITTER



FLICKR



LINKEDIN



YOUTUBE

10 EUROS DE DESCUENTO POR MATRICULAS DE TRES O MÁS PARTICIPANTES ¡

escueladecata.com

Cultura y entretenimiento en un solo REGALO!