

**SOMMELIER**  
**EXECUTIVE PROGRAM**

**P.PORTO**

---

**ESCOLA  
SUPERIOR  
DE HOTELARIA  
E TURISMO**

## SOMMELIER EXECUTIVE PROGRAM

O Sommelier Executive Program é promovido pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Politécnico do Porto. Para o plano de estudos e funcionalidade do curso conta ainda com a estreita colaboração da AHRESP.

Sendo o Turismo e Vinhos um dos setores da economia com maior taxa de crescimento é necessário dotar os seus profissionais de elevados níveis de competência e especialização.

Este curso de pós-graduação pretende especializar futuros profissionais ligados ao vinho em contextos de comercialização, hotelaria e restauração e aspira a qualificação dos profissionais em exercício que garantam a melhoria contínua e sustentada da gestão de vinhos ao aconselhamento e serviço de vinhos.

É reconhecida a importância do papel do Sommelier na história e na sociedade desde a antiguidade. Nos tempos atuais, o sommelier ou escanção é o profissional que possui um contacto privilegiado com o consumidor no aconselhamento e na educação/partilha de conhecimento, selecionando a oferta de vinhos e sintonizando-a com as propostas gastronómicas no canal *on trade*. Nos últimos anos, o papel de sommelier/escanção tornou-se peça essencial no serviço de excelência na Hotelaria e Restauração.

## OBJETIVOS PÓS-GRADUAÇÃO

**desenvolver** competências na na área da *gestão*, *aconselhamento* e *serviço* de vinhos, privilegiando uma perspectiva integrada.

**compreender** as especificidades das diferentes regiões vitivinícolas, castas e estilos de vinhos, terminologia e cultura associado ao vinho.

**assimilar** a importância do *storytelling* na experiência enogastronómica e em eventos vînicos.

**aplicar** o conhecimento do universo dos vinhos no desenvolvimento de estratégias de *gestão*, *aconselhamento* e *serviço* de vinhos.

**proporcionar** experiências gastronómicas ao consumidor, através dos princípios de harmonização e mecanismos de prova.

**ampliar** a capacidade analítica, metodológica e de atuação no setor.

bebiana monteiro | coordenação

Bebiana Monteiro é Engenheira Alimentar pela Universidade Católica do Porto, MBA em Gestão pela Faculdade de Economia da Universidade de Coimbra, Mestre em Enologia pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro e Especialista em Hotelaria e Restauração pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo (ESHT) do Politécnico do Porto.

Conta com experiências anteriores de gestão de produção e qualidade na Região da Bairrada; vinificação e consultoria nas regiões vitivinícolas do Vinho Verde, Douro, Trás-os-Montes, Dão e Lisboa; seleção e treino de painel de provadores em Vinhos do Porto e Vinhos Verdes; direção de vinhos e de enoturismo do primeiro hotel vínico da Região dos Vinhos Verdes; e *wine educator* no canal HORECA e garrafeiras.

Atualmente, para além de docente, coordena projetos de enogastronomia, a Wine School e a Pós-graduação em Enoturismo da ESHT.

Sonha percorrer cada região vitivinícola do "Velho ao Novo Mundo" e sentir o seu *terroir*.

e-mail | [bmonteiro@esht.ipp.pt](mailto:bmonteiro@esht.ipp.pt)



**1**  
SEMESTRE

**30**  
ECTS

**148**  
HORAS CONTACTO

**plano de estudos**

**1.º SEMESTRE**

**ECTS**

Análise Sensorial	4.0
Enogastronomia	5.0
Gestão, Aconselhamento e Serviço de Vinhos	5.0
Gestão de Eventos Vínicos	3.0
Marketing de Vinhos	2.0
Regiões Vitivinícolas Nacionais e Internacionais	7.0
Viticultura e Enologia	4.0

**25**  
VAGAS

**1100€**  
PROPINA

**informações**

**Diploma** de Pós-graduação em Sommelier ou Certidão de Aprovação nas Unidades Curriculares.

**Dupla certificação** pela Associação Nacional de Escanções (ANE).

**Propinas:** pagamento numa única prestação no ato da matrícula ou em cinco vezes.

**Frequência de UC(s) Isolada(s):** a frequência de UC isolada implica o investimento de 75,00€ por cada ECTS.

**Funcionamento** em regime pós-laboral, em modalidade b-learning, às segundas-feiras e terças-feiras.

*O horário poderá ser adaptado em função dos candidatos admitidos.*

*Seminários, visitas técnicas e outros programas poderão ocorrer num outro horário, de acordo com a disponibilidade dos estudantes e das entidades.*





## **candidaturas**

**1.ª fase** de 07 a 30 de junho de 2024

**2.ª fase** de 05 a 30 de agosto de 2024

**3.ª fase** de 27 de setembro a 06 de outubro de 2024

Toda a informação sobre as candidaturas disponível no website em [www.esht.ipp.pt](http://www.esht.ipp.pt)

## **destinatários**

- Profissionais que pretendam adquirir e desenvolver conhecimentos e competências para o exercício de funções de Sommelier/Escanção;
- Profissionais e/ou gestores de negócios ligados ao vinho;
- Profissionais que pretendam adquirir e desenvolver um projeto ligado ao vinho.

## **acesso**

- Titulares do grau de licenciatura ou equivalente legal;
- Titulares de grau académico estrangeiro, conferido na sequência de um 1.º ciclo de estudos organizado de acordo com os princípios do processo de Bolonha por um Estado aderente a esse processo;
- Titulares de um grau académico superior estrangeiro que seja reconhecido como satisfazendo os objetivos do grau de licenciado pelo Conselho Técnico-Científico;
- Detentores de um currículo escolar, científico ou profissional, que seja reconhecido como atestando capacidade para a realização com êxito deste curso.

## corpo docente

### **cristina mouta**

Cristina Mouta é licenciada em Administração e Gestão de Empresas, Mestre em Marketing e Doutorada em Marketing & Estratégia. Docente na ESHT, é enoturista nos tempos livres fruto das experiências profissionais, como Area Manager e Export Manager em empresas do setor dos vinhos. Estudou a importância da arte feminina na comunicação da Ramos Pinto, como tese do mestrado. Analisou a importância das redes internas e externas de cooperação nos setores de alojamento e da alimentação e bebidas na tese de doutoramento.

### **luís gradíssimo**

Luís Gradíssimo é licenciado em Eng<sup>a</sup> Informática, com formação em Gestão (MBA e Wine Business Management). Formador certificado (CCP), frequentou diversas formações em Vinhos (WSET), Gastronomia (Le Cordon Bleu) e Enogastronomia (HEG/DUGGAT). Criador da marca Enóphilo, insígnia para organização de eventos de vinho (Enóphilo Wine Fest, Brut Experience, Velhíssimas, entre outros), para formação de Vinho e para serviços de consultoria. Autor dos livros Enogastronomia (2020) e Bruto – o espumante à mesa (2021).

### **luís cerdeira**

Luís Cerdeira é Global Manager e Winemaker do Soalheiro. Tinha dois anos quando os seus pais, com a colaboração dos seus avós, plantaram a primeira vinha contínua de Alvarinho em Melgaço. Filho dos fundadores, foi a grande ligação à viticultura que o conduziu ao curso de Enologia na UTAD. Depois de terminar o estágio realizado na Borgonha, faz a sua primeira vindima como enólogo do Soalheiro. A procura da organização, da qualidade e da sustentabilidade do território levaram à criação do Clube de Produtores, cuja gestão assume em 2019.

### **manuel lima**

Manuel Lima é chefe do Serviço de Prova do Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP, I.P.). É mestre em Engenharia Agronómica e detentor do Diploma (Nível 4) da WSET. É formador certificado WSET e docente convidado na Pós-Graduação de Viticultura e Enologia da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto. Tem artigos publicados na área da análise sensorial e da análise automática de vinhos e vários anos de experiência em viticultura e vinificação na Região dos Vinhos Verdes.

## **olga cavaleiro**

Olga Cavaleiro é licenciada em Sociologia pela FEC, pós-graduada em Direito da Comunicação pela Faculdade de Direito da Universidade de Coimbra e Mestre em Alimentação, Fontes, Cultura e Sociedade pela Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Em 2013 assume o cargo de Presidente da Direção da Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas. Integra a Comissão Nacional de Formação no Setor do Turismo. Foi recentemente distinguida no Congresso dos Cozinheiros realizado em Lisboa.

## **pedro ferreira**

Pedro Ferreira é licenciado em Gestão e Administração Hoteleira pela Escola Superior de Estudos Industriais e Gestão (atual Escola Superior de Hotelaria e Turismo) do Politécnico do Porto, Sommelier Certificado pelo Court of Master Sommeliers desde 2016 e Certified Port Educator desde 2019 pelo Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP). Até ao momento, tem no seu percurso profissional, experiência em restaurantes com 1, 2 e 3 estrelas Michelin. Atualmente, é proprietário e sommelier do Olaias Restaurante – Café na Figueira da Foz.

## **renato cunha**

Enófilo, gastrónomo, docente e criativo, Renato Cunha é o chefe e o proprietário do Ferrugem. Recentemente o Ferrugem foi eleito Restaurante do Ano 2017 pela Revista Vinho Grandes Escolhas. É também docente de cozinha na Universidade Portucalense; membro da Rede de Mentores, no âmbito do programa Elevador do Famalicão Made IN e, a partir de 2013, jurado do Concurso de Vinhos Verdes & Gastronomia, entre outros concursos de âmbito regional e nacional. Diretor gastronómico do novo hotel de luxo da Quinta da Fonte da Vinha.

## **rodolfo queirós**

Rodolfo Queirós é licenciado em Engenharia Agrícola pela Escola Superior Agrária de Viseu e pós-graduado em Marketing de Vinhos pela Escola Superior Agrária de Ponte de Lima. É detentor do Nível 3 pela da Escola Britânica Wine & Spirit Education Trust (WSET) e formador no Turismo de Portugal na área do curso de Escanção (Atlas do Mundo dos Vinhos) e Enogastronomia. Presidente da Comissão Vitivinícola Regional da Beira Interior (CVRBI) desde dezembro de 2018. Proveedor em concursos nacionais e internacionais.

## **contactos**

### **Coordenação**

Bebiana Monteiro

E. bmonteiro@esht.ipp.pt

### **Serviços Académicos**

academicos-campus2@sc.ipp.pt

## **Escola Superior de Hotelaria e Turismo Politécnico do Porto**

M. Rua D. Sancho I, 981

44480-876 Vila do Conde

T. +351 252 291 700

E. geral@esht.ipp.pt



