



Cigar Sommelier Diploma

INTERNATIONAL CERTIFICATE

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CIGAR SOMMELIERS



The background of the page is a collage of images related to cigars. At the top, there are several cigars with red and gold bands. To the right, there is a large, vibrant green tobacco leaf. The overall design is framed by geometric shapes in shades of brown and orange.

¿Por qué nosotros?

El certificado de “Cigar Sommelier” de la IACS, es el título de educación de tabaco más reconocido internacionalmente.

IACS es la única institución educativa en la industria que ha participado como expositor en los tres principales festivales de cigarros del mundo (Nicaragua, República Dominicana y Cuba).

Al completar con éxito el programa de “Cigar Sommelier”, usted se convertirá en miembro de IACS, teniendo acceso a material exclusivo en nuestra plataforma de aprendizaje continuo, descuentos, oportunidades de carrera y beneficios exclusivos en eventos de la industria.

No solo se graduará con un certificado que lo designa como un experto en el mundo del tabaco, sino que también se convertirá en parte de una comunidad global que se esfuerzan por ayudar a crecer unos a otros.

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CIGAR SOMMELIERS





¿Quién debería obtener esta certificación?

- Sumilleres y profesionales de la hostelería
- Estanqueros y miembros de clubes de fumadores
- Productores de tabaco
- Distribuidores
- Cigar bloggers e influencers
- Aficionados y conocedores

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CIGAR SOMMELIERS



The background of the page is a collage of images related to cigars. At the top, there are several cigars with red and gold bands. To the right, there is a close-up of a vibrant green tobacco leaf. The bottom half of the page features a faded image of a person in a white shirt, possibly a sommelier, holding a glass. The text is overlaid on a dark brown background on the left and a white background on the right.

Cigar Sommelier Diploma

INTERNATIONAL CERTIFICATE

Este diploma cubre todo el material básico para convertirse en un experto en la industria del tabaco, además de degustación y maridaje para cigarrillos y destilados.

A pesar de ser un programa diseñado para profesionales de la hostelería, los aficionados pueden unirse, ya que las habilidades desarrolladas pueden usarse para brindar un servicio excepcional para la hostelería o bien para lograr un nuevo nivel de disfrute para los entusiastas del tabaco.

- **Historia del tabaco**
- **Producción**
- **Conceptos**
- **Cata de tabaco con metodología IACS**
- **Cuidado y añejamiento**
- **Maridaje**
- **Servicio**

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CIGAR SOMMELIERS





INSTRUCTOR:

Yamir Pelegrino, PHD

MASTER WINE & CIGAR SOMMELIER

De origen cubano, Yamir es abogado y Licenciado en estudios Socio Culturales, además posee un Master in Wine & Spirits Education y un Doctorado en Turismo.

Es presidente de la American Gourmet Academy con sede en Miami y la Academia Internacional de Turismo, Maître Honorario de la República de Cuba y Director de Educación de la IACS.

Es un pionero en la educación de puros y Habanos.

Co-creador del concepto Habano Sommelier, ha sido facilitador de seminarios en el habano Fest de Cuba, el PROCIGAR Fest de la República Dominicana y Puro Sabor de Nicaragua, además de consultor para diversas organizaciones.

En el 2017 fue nombrado Sommelier del año. Es conocido como Sommelier de las estrellas ya que ha sido responsable del maridaje de vinos y puros para más de 110 Estrellas Michelin.



INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CIGAR SOMMELIERS





Madrid, ESPAÑA

HAGA SU RESERVA

Fecha:

30, 31 de Enero y 1 de Febrero

Horario :

30, 31 Enero (6 pm a 10 pm)

1 Febrero (10 am a 5pm)

Incluye :

- Curso Completo
- Materiales
- 4 Puros Premium
- Destilados para maridaje
- Membresía Vitalicia a la IACS
- Certificado Internacional

Dónde:

Lugar por confirmar

Reservas y Contacto:

www.gastroferias.com

enrique.sanchez@gastroferias.com

653 529 081

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CIGAR SOMMELIERS

