

Prácticas de Enología en USA

Vendimia, prácticas en bodega, laboratorio o viticultura

Aprende como se hace la vendimia y el vino en Estados Unidos. Experiencia única para cualquier estudiante o profesional de la enología. No solo es aprender todo el proceso de producción de vino, sino también sobre marketing, equipos internacionales y otras maneras de trabajar.

Trabajarás codo con codo con los enólogos y todo el equipo de profesionales. Viticultura, bodega o laboratorio, tú eliges donde hacer estas prácticas remuneradas de enología en USA.

Sabática trabaja con la universidad de Minnesota en Estados Unidos en la que podrás hacer un semestre de prácticas al finalizar (es opcional).



PRÁCTICAS en viticultura en bodegas o en laboratorio. Bodegas grandes, pequeñas, tintos, blancos, espumosos, etc.

Fechas

- Viticultura: abril/mayo
- Bodega y laboratorio: Julio /agosto

Recuerda que necesitamos al menos unos 3 meses de antelación para los trámites.

Duración

Mínimo 4 meses

Máximo 6-9 meses

Ubicación

La búsqueda de bodega se realiza por todo Estados Unidos, algunos de las zonas con más empresas:

Napa y Sonoma Valley, Washington, Nueva York, Oregón, Ohio, Virginia, Colorado, etc.

Hay muchas bodegas repartidas por todo el país. En función de las tareas y tipo de vino en el que quieras trabajar buscaremos las mejores bodegas.

Requisitos

- Tener entre 21 y 35 años
- Cumplir los requisitos de intern o trainee
- Tener nivel de inglés medio
- Experiencia laboral en el sector
- Carné de conducir B1, recomendable

Intern: Ser estudiante universitario o de estudios superiores o haberse licenciado en el último año. (enología, agricultura, viticultura, química, bioquímica, industria alimentaria, tecnología de los alimentos, etc..)

Trainee: Tener título superior y un año de experiencia en el sector si no tienes estudios relacionados debes tener 5 años de experiencia en el sector.

Incluye:

- Asesoría y Documentación
- Gestión y Proceso de selección
- Curso preparatorio Sabática
- Seminario y pack de bienvenida
- Preparación para entrevistas
- Preparación de los papeles para visado
- Coordinación durante la estancia
- Asistencia 24 horas, 7 días a la semana
- Certificado al finalizar

Alojamiento

El alojamiento varía según bodega/empresa. Si no incluye alojamiento la remuneración mensual es mayor para poder cubrir ese coste.

Transporte: El transporte hacia el puesto y al trabajo diario es tu responsabilidad. Algunas bodegas te pueden vender un coche de segunda mano otras te dejan el coche de empresa.

No incluye:

- Seguro médico (90€/ mes)
- Sevis Fee 224 \$USD pago al recibir tu sevis
- Tasa de visado en embajada 160\$USD pago a la embajada
- Billete de avión
- Semestre en la universidad es opcional (1.500\$ a pagar en destino)

Actividades

Tienes la oportunidad de sumergirte en la vida cotidiana de una bodega o explotación vitivinícola. Aprenderás el funcionamiento de la bodega y la elaboración de vinos, marketing y administración.

VITICULTURA: Empieza en abril/mayo y hasta que finaliza la vendimia en octubre/noviembre. Las plazas son muy limitadas. Control, muestreo, poda, etc.. De las tareas de viticultura enlazas ya con la vendimia con tareas en la bodega.

BODEGA: transformación de las uvas en vino, vaciar y limpiar los tanques, remover barriles, prensar, desliar y separar fermentos, realizar muestreo, embotellar, saneamiento de barriles, etc. identificar los distintos tipos de vino.

LABORATORIO: Tomar muestras, hacer análisis de madurez, evaluar la calidad de las uvas, controlar la fermentación, limpieza del laboratorio.

Horarios

Unas 40 -50 horas a la semana aprox.

Costes y remuneración

Los precios son por 4 meses de prácticas, cada mes extra 100\$USD que puedes pagar una vez estés en destino.

Por favor, consulta con sabática o verifica los costes actualizados en la web.

Pago en 2 plazos, 425€ pago depósito después de la entrevista y cuando sepamos que podemos ayudarte, la resta del total una vez encontrado placement y con fechas fijas de viaje.

Remuneración: 1.200 \$ aprox/mes hasta los 2.000\$ según bodega.

Inmersión cultural

Este programa va dirigido a todas aquellas personas que quieren aprender y enriquecerse de otras culturas.

Proceso de inscripción

1. Envíanos tu CV y carta de motivación en inglés. (contacta con sabática para obtener plantillas y guías) contacta@sabática.org
2. Hacemos una entrevista contigo y miramos tu nivel de inglés.
3. Pago de depósito y comenzamos con la preparación de tu perfil.
4. Enviamos tu expediente a la coordinadora de USA para buscarte una empresa según tus peticiones y perfil.
5. Cuando haya la confirmación de un *placement* iniciamos con los trámites y el visado.

Recuerda contactar con nosotros con varios meses de antelación, ya que hay toda una serie de procesos a seguir, preparación de perfil, búsqueda, proceso de visados, etc..