
Escuela pionera en la formación de Sommeliers en Argentina

▪ **LA CARRERA. OBJETIVOS.**

La Sommellerie es la profesión que abarca “el servicio, la comunicación y la gestión” de vinos y otras bebidas y alimentos.

Los negocios del ocio, la recreación y el placer se convierten en escenarios de oportunidades para nuevas profesiones. Hotelería, Restauración, Turismo, son empresas en auge y expansión. La Sommellerie es la “llave” para acceder a estas nuevas oportunidades de inserción laboral.

▪ **PERFIL DEL GRADUADO DE LA EAS**

El graduado de la EAS recibe una formación cultural y general de los temas esenciales que hacen al eje del negocio enogastronómico y paralelamente, conocimientos específicos y de aplicación a cada campo propio de la profesión. Su formación es cosmopolita, lo que amplía su campo laboral a cualquier lugar del mundo y así favorece su crecimiento profesional.

▪ **AVAL Y CERTIFICACION INTERNACIONAL**

Desde su inicio la EAS trabaja de manera mancomunada con instituciones reconocidas en el campo disciplinar de España. La formación académica de la EAS es avalada y certificada por la **Escola Universitària d’Hoteleria i Turisme CETT-UB**, Centro de Estudios Técnicos Turísticos, entidad adscrita a la Universidad de Barcelona, España.

▪ **ASPIRANTES A LA CARRERA**

El diseño del programa permite recibir a aspirantes con experiencia y vocación por el servicio y la gestión en restaurantes y también aquellos postulantes con trayectoria y deseos por trabajar en otras empresas o industrias vinculadas al mundo del vino (bodegas, distribuidoras, vinotecas, tiendas especializadas, etc.).

▪ REQUISITOS DE INGRESO

a) Tener aprobado estudios de nivel medio o ciclo polimodal de enseñanza, conforme lo prescripto por la Ley de Educación Superior 24521, art. 7; lo que será acreditado con la documentación correspondiente (título o certificado analítico debidamente legalizado).

b) Asistir a la charla informativa dictada por un docente de EAS.

c) Asistir al curso preparatorio y aprobar el examen de admisión, donde se evalúan los conocimientos dictados en el curso. (Las mejores notas tendrán derecho al turno elegido en función al cupo disponible).

d) Rendir un examen nivelatorio en inglés (no es excluyente).

e) Adjuntar para el legajo personal la siguiente documentación: fotocopia de DNI, 1 foto 4x4, formulario de inscripción, certificación de estudio secundario legalizado.

▪ FECHAS DE CURSO DE ADMISION Y EXAMEN DE INGRESO 2013

REUNION INFORMATIVA:

Octubre 2012 - Lunes 29, 19 h.

CURSO DE INGRESO:

Noviembre 2012 - Miércoles 14, de 19 a 21 h.

▪ PLAN DE ESTUDIOS – MODALIDAD DE CURSADA

El programa de estudios comprende conocimientos esenciales de viticultura, elaboración de vinos, geografía vitivinícola argentina e internacional, análisis sensorial, bebidas especiales, gestión de negocios, productos (puros, quesos, chocolate, infusiones, aceite de oliva, etc.), servicio y maridaje.

La carrera solo se dicta en modalidad presencial. El plan de estudios está distribuido en 4 módulos. Cada modulo es evaluado en un examen final y una instancia de recuperatorio.

▪ SECUENCIA, DÍAS Y HORARIOS DE CURSADA

Primer Año:

Turno tarde: Martes y Jueves: 15.30 a 18.

Viernes: 2 por mes en doble turno: 15 a 16.45 h y 17.15 a 19 h.

Turno noche: Martes y Jueves: 19 a 21.30 h.

Viernes: 2 viernes por mes doble turno: 18 a 19.45 y 20.15 a 22 h.

Segundo Año:

Turno tarde: Lunes y Miércoles: 15.30 a 18 h.

Viernes: 2 por mes en doble turno: 15 a 16.45 h y 17.15 a 19 h.

Turno noche: Lunes y Miércoles 19 a 21.30 h.

Viernes: 2 viernes por mes doble turno: 18 a 19.45 y 20.15 a 22 h.

Nota: el primer día de clases, el alumno recibe el cronograma completo de clases y fechas de exámenes.

▪ REQUISITOS DE GRADUACIÓN

Para rendir el examen final el alumno deberá:

1. Aprobar todos los módulos correspondientes al plan de estudios.
2. Práctica de procesos: el alumno debe asistir a las clases teórico-prácticas de capacitación en bodegas y otras empresas (cervecerías, destilerías, plantas de aceite, empresas de quesos) a lo largo de los dos años de estudio, donde recibe la capacitación de enólogos, ingenieros agrónomos o demás profesionales de la industria, como complemento necesario a su formación teórica.
3. Práctica de servicio: el alumno debe participar de las pasantías en servicio que organiza la EAS y para las cuales serán convocados. Los alumnos que se desempeñen en restaurantes, hoteles o bares en solo en áreas de servicio podrán acreditar dichas horas laborales como carga horaria.
4. Idioma: durante el cronograma regular de clases el alumno recibe clases de idioma ingles. El nivel de idioma es evaluado al finalizar cada modulo.
5. Trabajo Final Integrador: el alumno debe aprobar un trabajo final que supone el estudio y aplicación de conocimientos recibidos en la carrera. Debe diseñar un proyecto de negocio enogastronómico que incluya la carta de vinos y la carta menú.

El alumno que haya cumplido con los requisitos mencionados anteriormente (1, 2, 3, 4 y 5) está en condición de rendir la Prueba Final de la Carrera ante una Mesa Examinadora compuesta por Profesores de ambas escuelas.

▪ **PARA MAYOR INFORMACIÓN**

Si usted desea estudiar en **Buenos Aires**:

info@sommeliers.com.ar

Tel./Fax: (5411) 4313-5166. Maipú 934 – 1° Piso - (C1006ACN).