
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.

▪ **TITULO NACIONAL**

El título nacional para EAS Mendoza es otorgado por la Universidad del Aconcagua, Facultad de Ciencias Sociales y Administrativas.

▪ **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

Carrera de Sommelier - Ciclo 2013-14

Reuniones informativas:

Martes 11 de setiembre de 2012 a las 18 h.

Jueves 18 de octubre de 2012 a las 18 h.

Preuniversitario:

Noviembre 2012: 7/8/14/15/21/22 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 1er y 2do Cuatrimestre		Segundo Año 3er y 4to Cuatrimestre	
Días	Horario	Días	Horario
Miércoles y Jueves	19 a 21.30 h.	Lunes y Martes.	19 a 21.30 h.
2 viernes por mes.	18.30 a 22.30 h.	2 viernes por mes.	18.30 a 22.30 h.

* El cronograma detallado de clases, se entrega el primer día de clases junto con el cronograma de fechas de examen.

▪ **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 (cerveceras, 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**

Domicilio: Hipólito Yrigoyen 242 – Godoy Cruz de 17 a 22 h.

Teléfono: (0261) 4246602.

easmendoza@sommeliers.com.ar

www.sommeliers.com.ar