



ASOCIACIÓN  
ARGENTINA DE  
SOMMELIERS



## ¿Cuáles son los contenidos de los módulos?

- **Nivel Inicial**

<b>Módulo general 1</b>	Alfabeto. Preguntas de aclaración. Números. Preguntas generales.
<b>Módulo general 2</b>	Presentaciones (saludos, presentarse a sí mismo, presentar a otras personas, presentar un producto).
<b>Módulo específico 3</b>	Reconocer la clasificación general de vinos argentinos: color, edad, cantidad de cepajes, estado físico y tenor azucarino. Vocabulario específico. Armado de frases. Cata de vinos tranquilos: descriptores básicos de vista, olfato, gusto y tacto. Vocabulario específico. Armado de frases. Vocabulario específico.
<b>Módulo específico 4</b>	Reconocer las regiones vitivinícolas de Argentina (ubicación y pronunciación). Principales aptitudes (clima, suelo y amplitud térmica). Vinos más representativos. Vocabulario específico. Armado de frases. Comprar y vender vinos. Situaciones estratégicas de venta diseñadas según el perfil del cliente. Vocabulario específico. Frases y respuestas claras y concisas.
<b>Módulo específico 5</b>	Explicar y sugerir maridajes. Vocabulario específico. Armado de frases.

- **Nivel Avanzado**

<b>Módulo 1</b>	Repaso y presentaciones. Repaso presentación de un vino. Repaso notas de cata. Tips de oratoria. Brand ambassador.
<b>Módulo 2: Teórico/ específico</b>	Profundizar vocabulario: estilos de vinos. Vocabulario de defectos. Destilados. Quejas en el restaurante.
<b>Módulo 3: Terroir y vinos</b>	Terroir. Secuencias de servicio en inglés: decantado, trasvasado, apertura de espumante, etc. Visita guiada en bodega.
<b>Módulo 4: Trabajo en el exterior</b>	Aviso clasificado trabajo en el exterior. CV y postulación. Tips para la entrevista: consejos útiles para la primera entrevista en inglés. Entrevista.