



## **¿Cuáles son los contenidos de las clases?**

### **NIVEL INICIAL:**

#### **PARTE 1**

**Curso 1:** Algunas nociones de pronunciación. Primeras palabras y expresiones en francés. Los colores y sus matices.

**Curso 2:** La estructura de la frase simple. Los números. Verbos être y avoir.

**Curso 3:** Verbos para indicar los gustos (adorer, aimer, détester). Los artículos definidos e indefinidos.

**Curso 4:** Saludar, presentarse, presentar su empresa, presentar un vino.

#### **PARTE 2**

**Curso 1:** Vocabulario básico del vino: contenidos, tipos de vino, cata de base.

**Curso 2:** Vocabulario básico del servicio del vino.

**Curso 3:** Vocabulario básico de la cultura y cosecha del vino.

**Curso 4:** Vocabulario básico de la vinificación.

Todos aquellos que hayan completado el curso recibirán un certificado de la Alianza Francesa, no así aquellos que no cumplan con el porcentaje de asistencia.

### **NIVEL AVANZADO:**

**Curso 1:** Cómo degustar un vino. Los tipos de vino. El análisis sensorial: los descriptores aromáticos. Su léxico básico en francés.

**Curso 2:** El servicio del vino. Maridaje. Vocabulario esencial en francés.

**Curso 3:** Leer una etiqueta en francés. Las bodegas francesas. Las regiones vitivinícolas en Francia. La Apelación de origen controlado. Enfoque cultural.

**Curso 4:** De la uva al vino. Cultura y cosecha. La vinificación en Francia y en Argentina. Las barricas. Degustación de un vino.

Todos aquellos que hayan completado el curso recibirán un certificado de la Alianza Francesa, no así aquellos que no cumplan con el porcentaje de asistencia.