

SOMMELIER PROFESIONAL



Gato Dumas

[www.gatodumas.com.ar](http://www.gatodumas.com.ar)



[www.facebook.com/gatodumas](https://www.facebook.com/gatodumas)



[@GatoDumasCG](https://twitter.com/GatoDumasCG)



## SEDE CENTRAL

NUESTRA SEDE CENTRAL BUENOS AIRES ESTÁ UBICADA EN BARRIO RECOLETA, AVENIDA CÓRDOBA 1751 (AV. CÓRDOBA Y AV. CALLAO), POLO EDUCATIVO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES. FUNCIONA EN UN EDIFICIO DE 3.000 METROS CUADRADOS CON 8 PLANTAS CONSTRUIDAS EN UN 100% PARA LA ACTIVIDAD EDUCATIVA EN GASTRONOMÍA, DOTADAS DE LOS MÁS ALTOS ESTÁNDARES DE CALIDAD EN SU COMPOSICIÓN DE DISEÑO Y EQUIPAMIENTO.

Los alumnos encontrarán las mejores condiciones para desarrollar sus capacidades y formarse profesionalmente en un ambiente muy actual y de gran despliegue tecnológico.

- Las mejores aulas de práctica de cocina y pastelería en Latinoamérica.
- Sala Sensorial y de Cata para el mundo del vino.
- Sala equipada con laboratorio aplicado a las Artes Culinarias.
- Áreas de relax con ambientes confortables y funcionales para los alumnos.
- Biblioteca; áreas de estudio y conectividad generando un espacio para la investigación y estudios.
- Espacio Dumas: piso exclusivo para desarrollo de eventos.

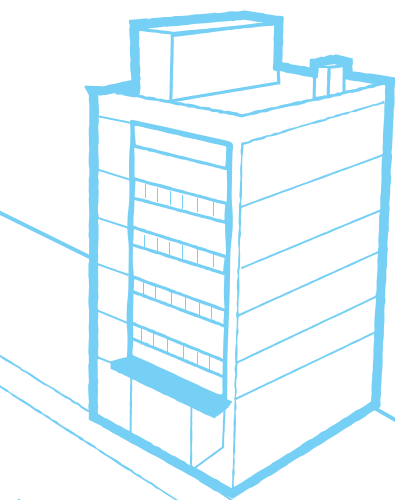
## SEDE ROSARIO

La moderna sede Rosario se encuentra en el Bv. Oroño 355, una de las zonas más concurridas de la ciudad. Nuestra sede lleva a cabo las más avanzadas técnicas de enseñanza y entrenamiento para formar a profesionales líderes en el interior del país con proyección mundial.

## SEDE PILAR

Ubicada en Palmas del Pilar Shopping abre las inscripciones con una oferta educativa de gran amplitud, y se convierte en uno de los pocos institutos del país con presencia en esta zona que abarca el abanico completo del mundo culinario, desde la ejecución práctica de las técnicas culinarias más avanzadas, hasta el Gerenciamiento Gastronómico.

## OTRAS SEDES



TRADICIÓN  
INNOVACIÓN  
EXCELENCIA

Gato Dumas



## SOMMELIER PROFESIONAL

### **Títulos y Certificados Oficiales**

Todos nuestros programas están aprobados por el Ministerio de Educación.

### **Desarrollo Profesional**

Mantenemos un vínculo permanente con el mundo profesional; a través de la Bolsa de trabajo promovemos las pasantías y difundimos necesidades de reclutamiento de restaurantes, hoteles, empresas de todo el mundo, contribuyendo a la inserción laboral de estudiantes y graduados.

### **Talleres de Apoyo**

Podrás acceder a prácticas extracurriculares con nuestros profesores durante todo el año.

### **Seminarios de Excelencia**

A lo largo de cada ciclo lectivo, la institución brinda seminarios a cargo de profesionales de cada área para que puedas estar capacitado a nivel del mercado laboral actual.

### **Master Class**

Asiste a las clases magistrales de profesionales que se programan cada mes en todas las áreas.

### **Convenios Institucionales**

Gato Dumas mantiene una estrecha relación con importantes empresas e instituciones para lograr afianzar, a través de convenios, los vínculos entre los ámbitos de excelencia educativa y laboral.

### **Ciclos Especiales**

Clases gratuitas, opcionales y extra programáticas, exclusivas para nuestros alumnos y egresados, sobre Tendencias, Actualidad e Historia en todas las áreas.

### **Departamento de Alumnos**

Un espacio de comunicación y apoyo constante con nuestros alumnos y egresados para informarlos sobre la vida académica.

### **Viajes y visitas**

Todos los años se programan viajes de capacitación a Francia y a Mendoza, como también visitas guiadas a hoteles, empresas, ferias y restaurantes.

### **Beneficios para Alumnos**

Ser parte de Gato Dumas te brinda beneficios y descuentos exclusivos para comprar libros, materiales y mucho más.



## **Alcance del certificado de formación profesional**

La certificación de sommelier (formación profesional nivel II) habilita para desempeñarse en restaurantes, hoteles y bodegas como responsable del servicio del vino. Tendrá las competencias para catar, asesorar sobre un vino y realizar el servicio del vino, aplicando las técnicas correspondientes.

## **Finalidad**

La finalidad del trayecto de formación profesional en sommelier incluye espacios curriculares destinados a la construcción de los saberes propios del trabajo técnico profesional, las problemáticas del mismo y el desarrollo de habilidades, funciones y tareas específicas.

Con la finalidad de integrar y contrastar los saberes adquiridos, se introducirá a los alumnos en prácticas profesionalizantes, bajo la coordinación de un profesor que estará a cargo del seguimiento y la evaluación de las actividades de los alumnos.

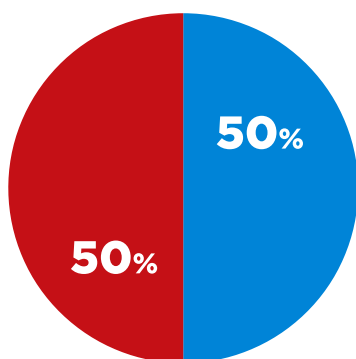
## **Objetivos**

- Conocer las cualidades sensoriales que caracterizan a los diferentes tipos de vinos.
- Conocer las cualidades sensoriales que determinan la calidad dentro de un mismo tipo de vino.
- Conocer las cualidades sensoriales de otras bebidas y productos gourmet.
- Conocer los criterios sobre el maridaje entre vinos y comidas para poder aconsejar.
- Asesorar sobre las cualidades de los diferentes vinos de una carta.
- Conocer los principios del servicio de alimentos y bebidas.
- Realizar el servicio de todo tipo de vinos en comidas informales y formales.

Nivel de certificación que otorga  
**Certificado de Formación Profesional Inicial  
-Nivel de Certificación II-**.

Denominación del certificado  
**Sommelier**

## Porcentaje de cada área



- ÁREA PRÁCTICA FORMATIVA
- ÁREA DE FUNDAMENTO

## Duración

Horas reloj: 213

## Condiciones de ingreso

Estudios de nivel de educación primaria completos y aprobados o ciclo básico de escuela secundaria (según lo dispuesto en la resolución CFE N° 13/07).

## Cursada regular

Cuatrimestres: 4

Año: 2

### 1er. CUATRIMESTRE

Introducción a la Sommellerie

Servicio de alimentos y bebidas

### 2do. CUATRIMESTRE

Geografía vitivinícola del Nuevo Mundo

Productos Gourmet

### 3er. CUATRIMESTRE

Vinificación y Viticultura

Bebidas y coctelería

### 4to. CUATRIMESTRE

Geografía vitivinícola del Viejo Mundo

Maridaje entre vinos y comidas



## CONTENIDOS

1º Cuatrimestre

### INTRODUCCIÓN A LA SOMMELLERIE

#### Objetivos

- Contextualizar históricamente al sommelier y su actividad.
- Identificar al sommelier en las particularidades de sus funciones.
- Aplicar conocimientos básicos sobre el uso y servicio de vinos y bebidas.

#### Contenidos mínimos

Origen y evolución. El sommelier: funciones y cualidades. El vino, sus orígenes y evolución. El vino y la salud. Las propiedades del vino. Conocimiento básico de las regiones de producción. Conocimiento de los diferentes cepajes. Conocimiento de los diferentes tipos de botellas. Las copas aptas para cada tipo vino y servicio. La decantación y el trasvasado de vinos. Tipos de tapones de corcho. Su fabricación. Clasificación según sus medidas y su composición. La incidencia del tapón sobre la guarda del vino. La cápsula y los diferentes tipos. Conocimientos básicos de bebidas destiladas.

### SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

#### Objetivos

- Conocer la brigada de trabajo para un servicio de alimentos y bebidas, e identificar el rol de cada uno.
- Conocer los elementos y utensilios que forman para de un servicio.
- Aplicar los criterios que rigen para el montaje de una mesa.
- Conocer los pasos de un servicio completo y sus procedimientos.
- Diferenciar el funcionamiento de los distintos servicios y comprender las particularidades de cada uno.
- Reconocer los lenguajes específicos como el de las servilletas, los cubiertos y otros.

#### Contenidos mínimos

Introducción a la restauración. Clasificación. Empresas que forman parte del sector.  
Tipos básicos de menús. El menú y el servicio.  
Brigada de salón: Sus funciones  
Concepto de servicio. El personal de servicio. La calidad del servicio. Elementos del salón. Montaje de mesas. La comanda. Tipos de servicio de alimentos y bebidas. Desarrollo del servicio. Tareas post servicio. Servicio de vino y otras bebidas. Tipos de copas.

2º Cuatrimestre

### GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DEL NUEVO MUNDO

#### Objetivos

- Comprender la incidencia de los factores geográficos en la producción y las características sensoriales de los vinos del nuevo mundo.
- Conocer las zonas de producción más famosas del nuevo mundo.
- Conocer las cepas representativas y con denominación de origen de las regiones del nuevo mundo más importantes a nivel mundial.

#### Contenidos mínimos

Países productores del nuevo mundo, desde su historia con el vino, legislación y su ecosistema. Zonas de producción, cepas y denominación de origen. Estadísticas de consumo. Estados Unidos, Chile, Uruguay, Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica, etc.

# PRODUCTOS GOURMET

## Objetivos

- Reconocer las características de los diferentes tipos de aceites, en especial el aceite de oliva y su análisis sensorial.
- Distinguir los diferentes tipos de quesos, métodos de elaboración y características organolépticas.
- Diseñar el servicio que acompaña al vino utilizando los ingredientes descriptos.

## Contenidos mínimos

Aceites. Aceite de oliva. Orígenes del aceite de oliva. Los varietales de aceitunas. Procesos antiguos y nuevos de elaboración. Almacenamiento y trasiego. Calidad y especificaciones internacionales de degustación. El aceite de oliva y la salud. Atributos y aspectos negativos del aceite de oliva. Zonas productivas. El aceite de oliva en la Argentina. Quesos. Reseña histórica del queso. Producción y consumo mundial. Quesos artesanales e industriales. Zonas de producción y quesos con denominación de origen. Apreciación sensorial de los quesos y embutidos. Condiciones y reglas. Parámetros de calidad de un queso. Quesos de leche de vaca, cabra y oveja. Quesos con corteza de moho. Producción. Almacenamiento.

3° Cuatrimestre

# VINIFICACIÓN Y VITICULTURA

## Objetivos

- Diferenciar los distintos sistemas para la elaboración de los distintos tipos de vinos (tradicionales y no tradicionales).
- Conocer la composición química del vino y sus alteraciones.
- Describir el ciclo de vida de un vino en sus diferentes etapas.
- Reconocer la sistemática de la vid.
- Conocer los diferentes cepajes y su aptitud enológica.
- Reconocer los sistemas de conducción del viñedo y su incidencia en la elaboración del futuro vino.

## Contenidos mínimos

Sistema tradicional de elaboración en tinto, blanco y rosado. Elaboraciones no tradicionales: termomaceración, maceración carbónica, cosecha tardía, podredumbre noble. Elaboración de vinos espumosos: método tradicional y no tradicional. Elaboración de vinos especiales y vinos encabezados. Los azúcares de la vid. Los ácidos mayoritarios de la uva y su desarrollo en la elaboración. Los fenómenos químicos que se producen durante la transformación del mosto en vino. Composición química del vino. Las diferentes clasificaciones de los vinos. Las alteraciones de los vinos: quebraduras, enfermedades y defectos. La crianza en roble. La bodega de roble: tipos, orígenes, formatos, fenómenos que ocurren dentro de ella. El añejamiento en botella. Ciclo de vida de un vino. Vinos que se someten al añejamiento. Fases o etapas del añejamiento natural de los vinos.

La sistemática de la vid, las familias de vitis, sistemas de conducción más utilizados y su incidencia en el vino terminado. Manejo del riego, sistema de riego y su respuesta. Manejo de la canopia (follaje). Enfermedades propias de los cultivos, tratamientos fitosanitarios. Labores culturales del viñedo: la poda y sus variantes. Simbiosis entre el clima suelo y viñedo. La uva y su ciclo de maduración. El racimo de uva: su composición. La maduración fisiológica e industrial. Acción del hombre sobre el clima. Acción del hombre sobre el suelo.

# BEBIDAS Y COCTELERÍA

## Objetivos

- Conocer la calidad y características de las bebidas fermentadas, maceradas y destiladas.
- Conocer y aplicar las bebidas para la formulación de cócteles.
- Conocer y aplicar los jugos y colas a la coctelería.
- Aplicar las técnicas de combinación de las bebidas en la preparación de cócteles.

## Contenidos mínimos

Características sensoriales y de calidad de bebidas maceradas, fermentadas y destiladas.

Cócteles tradicionales y modernos. Técnicas para la elaboración de



4° Cuatrimestre

## GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLA DEL VIEJO MUNDO

cócteles tradicionales y modernos. El sabor y el color en la preparación de cócteles. Cócteles alcohólicos y bebidas sin alcohol.

Técnicas y características para la evaluación sensorial de bebidas.

### Objetivos

- Comprender la incidencia de los factores geográficos en la producción y las características sensoriales de los vinos del viejo mundo.
- Conocer las zonas de producción más famosas del viejo mundo.
- Conocer las cepas representativas y con denominación de origen de las regiones del viejo mundo más importantes a nivel mundial.

### Contenidos mínimos

Países productores del viejo mundo, desde su historia con el vino, legislación y su ecosistema. Zonas de producción, cepas y denominación de origen. Estadísticas de consumo. Europa, zonas de producción: Francia: concepto de terroir. Italia, España, Portugal, Alemania, Europa del este.

## MARIDAJE ENTRE VINOS Y COMIDAS

### Objetivos

- Conocer los fundamentos del intercambio de sabores entre comidas y bebidas.
- Asesorar sobre el uso de las bebidas en el servicio de la comida.
- Diseñar y elegir las bebidas a servir posteriormente a la comida.

### Contenidos mínimos

Criterios que determinan la elección de un vino. El vino en un menú. Combinación de vinos y comidas: salsas suaves y picantes, distintas carnes con distintos puntos de cocción, etc. Conocer el sabor que presentará el plato terminado al leer la receta. Criterios de selección del vino en función de las características sensoriales del plato.





[www.gatodumas.com.ar](http://www.gatodumas.com.ar)

*Gato Dumas*

**Buenos Aires:** Av. Córdoba 1751. Tel. + 54 11 4811 6530.  
info@gatodumas.com

**Pilar:** Las Palmas del Pilar Shopping, local 1137,  
Panamericana Ramal Pilar Km 50.  
Tel.: + 54 230 4644 327. pilar@gatodumas.com

**Rosario:** Bvrd. Oroño 355. Tel.: + 54 341 425 5052.  
rosario@gatodumas.com

