



La prima scuola-albergo d'Italia

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO NAPOLI

## CORSO DI FORMAZIONE PER SOMMELIER (I° Livello)

Il corso è rivolto a maitre e personale della brigata di sala/bar di aziende della ristorazione alberghiera ed extralberghiera, chef, food & beverage manager, produttori e rappresentanti di aziende vitivinicole, ristoratori e pubblico amatoriale, al fine di far loro acquisire una conoscenza qualificata e professionalmente aggiornata di I° livello relativamente alla viticoltura, all'enologia ed alle tecniche della degustazione. L'evoluzione del gusto e la crescente domanda di prodotti di qualità ha obbligato anche l'operatore del settore "Food & Beverage" a dotarsi di un livello di competenza sempre più elevato che dimostri capacità e professionalità di tipo progettuale e gestionale del reparto dallo stesso diretto. Il Corso si propone di fornire il know-how teorico e pratico per esercitare con maggiore professionalità l'attività base di Sommelier.

### PROGRAMMA DIDATTICO

- La figura del Sommelier: etica, professionalità, attrezzature ed utensileria
- Viticoltura: ampelografia, ciclo biologico della pianta, influenza del clima ed importanza dello studio del terreno
- Enologia: il mosto e le tecniche di vinificazione
- Il vino: caratteristiche organolettiche, evoluzione ed affinamento, alterazioni, difetti e patologie
- Le tipologie di bottiglie, il loro formato e la loro evoluzione. Il tappo
- I "vini speciali": i vermouth, i vini conciati, i vini passiti, i vini liquorosi e i vini fortificati
- Gli spumanti: il Metodo Classico e il Metodo Charmat
- Tecniche di degustazione: l'analisi visiva, l'analisi olfattiva e l'analisi gustativa
- Tecniche di servizio: successione dei vini a tavola, temperatura di servizio, presentazione, apertura, servizio del vino
- Le tipologie di bicchieri e loro corretto impiego
- Enografia nazionale: classificazione dei vini in Italia, principali vitigni e normative CEE.
- I vini D.O.C. ed i vini D.O.C.G. italiani: interpretazione dell'etichetta
- La gestione della cantina: l'ubicazione dei locali ed i criteri di stoccaggio
- Criteri per la elaborazione della "carta dei vini" e il "Beverage Cost"
- Tecniche e criteri di abbinamento "Cibo-Vino"

<b>INIZIO CORSI E SEDI</b>	Ogni mese a: Roma, Firenze, Bologna, Napoli, Palermo, Venezia, Genova, Milano, Torino
<b>DURATA</b>	1 mese di formazione + 1 mese di stage in alberghi, ristoranti, enoteche e wine bar
<b>N° POSTI</b>	15/20
<b>FREQUENZA</b>	3 volte a settimana (lunedì-mercoledì-venerdì)
<b>ORARIO LEZIONI</b>	15.30 – 18.30
<b>COSTO</b>	€ 1000,00 + IVA
<b>RATEIZZAZIONE</b>	€ 220,00 + 2 rate consecutive mensili di 500,00 l'una oppure € 220,00 + 12 rate consecutive mensili da € 90,50 l'una
<b>QUALIFICA</b>	Attestato di qualifica di Sommelier (I° livello) riconosciuto da AMIRA

Con il patrocinio e collaborazione di

