



La prima scuola-albergo d'Italia

CORSO DI FORMAZIONE PER SOMMELIER (II° Livello)

Il corso è rivolto a maitre e sommelier di aziende di ristorazione alberghiera ed extralberghiera, chef, food & beverage manager, produttori e rappresentanti di aziende vitivinicole, ristoratori e pubblico amatoriale che abbiano già acquisito una qualifica di Sommelier di I° livello ed intendono approfondire le proprie conoscenze e migliorare il proprio curriculum a vantaggio della performance del proprio futuro lavorativo. Il Corso si propone di fornire il know-how teorico e pratico per esercitare con maggiore professionalità l'attività di Sommelier professionista.

PROGRAMMA DIDATTICO

- Panoramica internazionale dei principali vini: i vini europei ed extraeuropei
- Vitivinicoltura della Francia; analisi dei principali vitigni e vini "A.O.C."
- Lo Champagne e la sua regione
- Tecniche di degustazione del cibo: l'esame gusto-olfattivo, la sapidità, la tendenza amarognola, la tendenza acida, la dolcezza, la tendenza dolce, la grassezza, la succulenta, la speziatura, l'aromaticità, la persistenza gusto-olfattiva, la struttura, l'equilibrio, l'armonia
- Tecniche di abbinamento cibo/vino: la "contrapposizione" e la "concordanza"
- Le uova e le salse: roux e fondi, marinate, dressing, antipasti, tecniche di abbinamento uova/vino
- L'olio extravergine di oliva: produzione, classificazione DOP e IGP, tecniche di degustazione
- Preparazione di un piatto alla lampada e tecniche di abbinamento al vino più consoni
- L'aceto balsamico, le erbe aromatiche e le spezie
- La pasta, il riso e i cereali: classificazione DOP, IGP, STG e tecniche di abbinamento al vino
- I prodotti della terra: ortaggi, legumi, funghi, tartufi e tecniche di abbinamento al vino
- I pesci, i crostacei e i molluschi; tecniche di cottura e abbinamento al vino
- Le carni: classificazione, categorie, qualità, cottura e tecniche di abbinamento
- I salumi e gli insaccati: tecniche di abbinamento al vino
- I formaggi e i latticini: classificazione DOP e IGP, stagionatura, taglio e tecniche di abbinamento
- I prodotti di pasticceria: tecniche di abbinamento al vino
- Il cacao e il cioccolato: classificazione, tipologie e tecniche di abbinamento
- I distillati: analisi dei principali liquori nazionali ed esteri, aree geografiche e tecniche di degustazione
- La birra: tipologie e Paesi produttori, aree geografiche e tecniche di degustazione
- Il caffè ed il the: classificazione e tecniche di degustazione

INIZIO CORSI E SEDI Ogni mese a: Roma, Firenze, Bologna, Napoli, Palermo, Venezia, Genova, Milano, Torino

DURATA 1 mese di formazione + 1 mese di stage in alberghi, ristoranti, enoteche e wine bar

N° POSTI 15/20

FREQUENZA 3 volte a settimana (lunedì – mercoledì – venerdì)

ORARIO LEZIONI 15.30 – 18.30

COSTO € 1100,00 + IVA

RATEIZZAZIONE € 241,00 + 2 rate consecutive mensili di 550,00 l'una oppure
€ 241,00 + 12 rate consecutive mensili da € 97,00 l'una

QUALIFICA Attestato di qualifica di Sommelier Professionista riconosciuto da AMIRA

Con il patrocinio e la collaborazione di

