

MASTER WINE & BEVERAGE MANAGER

L'obiettivo di questo master è quello di migliorare il sistema di pianificazione e gestione della cantina e del comparto beverage, sia nell'ambito della ristorazione alberghiera ed extralberghiera che all'interno di enoteche o aziende vitivinicole. Attraverso temi didattici mirati potrai acquisire una conoscenza approfondita dei vini, delle legislazioni sull'etichetta, sugli impianti di lavorazione e su tutto ciò che ti serve per diventare un professionista del vino.

COSA STUDIERAI

- Analisi organolettica e tecnica della degustazione
- Storia della vite e aspetti salutistici e nutrizionali del vino
- Ciclo biologico della vite e sistemi di coltivazione
- Vinificazione, pratiche di cantina e trattamento mosti
- Evoluzione, alterazioni, malattie e difetti del vino
- Vini speciali, legislazione ed etichetta
- Enografia nazionale
- Principali zone vitivinicole estere
- Principi fondamentali dell'abbinamento cibo-vino
- Gestione della cantina e carta dei vini
- Servizio, bottiglie e bicchieri
- Acque minerali e birra
- Distillati e cocktail
- Latte, caffè, tè e cacao
- Succhi, sciroppi, amari e liquori
- Marketing dei prodotti vinicoli e delle imprese vitivinicole
- Marketing mix e posizionamento del prodotto
- Comportamenti e atteggiamenti di consumo
- Strategie e direzione d'impresa
- Controllo di gestione finanziaria aziendale
- Contrattualistica del lavoro
- Legislazione degli impianti
- Tecniche igienico-sanitarie e di conservazione per alimenti e bevande

INIZIO CORSI	2 volte l'anno
DURATA	5 mesi di formazione e da 1 a 3 mesi di stage
N° POSTI	10
FREQUENZA	2 volte a settimana (lunedì-mercoledì o martedì-giovedì)
ORARIO LEZIONI	15:30 - 18:30
COSTO	2500 euro + IVA rateizzabili in due soluzioni
RATEIZZAZIONE	€ 241,00* + 3 rate consecutive mensili di € 930,00 Finanziamento in n. 12 rate di € 248,00 c.u

*iscrizione e assicurazione

**a decorrere dal 28 del mese successivo all'inizio del corso tramite finanziamento con la società Prestitempo.

Con il patrocinio di

