

TITOLO DEL CORSO

L'ESSENZA DEL VINO IN SALA: DEGUSTAZIONE E SERVIZIO

DURATA IN ORE	12
DATA INIZIO DEL CORSO	08 maggio 2025
DATA TERMINE DEL CORSO	29 maggio 2025
METODOLOGIA	<input type="checkbox"/> AULA <input checked="" type="checkbox"/> LABORATORIO <input type="checkbox"/> FAD
DESTINATARI	Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo.
N. MINIMO PARTECIPANTI	4
OBIETTIVI	Il vino è un elemento fondamentale dell'esperienza gastronomica e, per la sala, saperlo proporre al meglio è essenziale. Questo corso offre un'introduzione completa al mondo del vino. L'obiettivo è fornirti una solida preparazione teorica, combinata con esercitazioni pratiche di degustazione per affinare la tua percezione sensoriale e consigliare il vino con competenza.
CONTENUTI	Il sommelier Teoria e tecnica della degustazione del vino Viticultura e fattori che influenzano la qualità Enologia e tecniche di cantina Spumanti e champagne Vini bianchi, rossi e dolci Tecniche di abbinamento cibo e vino La carta dei vini
DOCENTI	LUCA CASTELLETTI
CALENDARIO LEZIONI	Calendario giovedì 08 maggio - giovedì 15 maggio - giovedì 22 maggio - giovedì 29 maggio Orario: 15.00 - 18.00 È previsto il rilascio di un attestato di partecipazione a fine corso se raggiunta la frequenza dell'80% del monte ore totale del corso.
SEDE DEL CORSO (O PIATTAFORMA UTILIZZATA)	CONFCOMMERCIO FORMAZIONE Piazzetta Don Gandossi, 1 - Osio Sotto
PER INFORMAZIONI	Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: info@ascomformazione.it TEL: 035/4185706-707