TITOLO DEL CORSO

IL MONDO DEI DISTILLATI: DEGUSTAZIONE E SERVIZIO

DURATA IN ORE	12
DATA INIZIO DEL CORSO	06/06/2024
DATA TERMINE DEL CORSO	27/06/2024
METODOLOGIA	☐ AULA ☑ LABORATORIO ☐ FAD
DESTINATARI	Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo.
N. MINIMO PARTECIPANTI	4
OBIETTIVI	L ' obiettivo del corso è quello di portarvi alla scoperta di questo mondo affascinante in un modo semplice e lineare, fornendovi gli strumenti di base per una corretta degustazione e comprensione della varietà e della qualità dei vini. La conoscenza è il mezzo che ci consente di apprezzare appieno il complesso mondo dei vini e di comprenderne fino in fondo le caratteristiche. Cinque incontri dedicati ognuno ad un tema specifico e articolati in una parte teorico-illustrativa e in una seconda di degustazione. Durante ogni lezione, in relazione al tema trattato, è prevista la degustazione di due vini italiani.
CONTENUTI	Degustazione e conoscenza: creme Degustazione e conoscenza: liquori Degustazione e conoscenza: distillati Servizio al cliente Proposta del prodotto
DOCENTI	LUCA CASTELLETTI
CALENDARIO LEZIONI	Calendario: giovedì 06/06/2024 giovedì 13/06/2024 giovedì 20/06/2024 giovedì 27/06/2024 Orario: 15.00 - 18.00 o.
SEDE DEL CORSO (O PIATTAFORMA UTILIZZATA)	ASCOM FORMAZIONE OSIO SOTTO - Piazzetta Don Gandossi, 1
PER INFORMAZIONI	Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: info@ascomformazione.it TEL: 035/4185706-707