

TITOLO DEL CORSO

SERVIZIO E DEGUSTAZIONE DEL VINO AL RISTORANTE

DURATA IN ORE	15
DATA INIZIO DEL CORSO	25/01/2022
DATA TERMINE DEL CORSO	08/03/2022
METODOLOGIA	<input checked="" type="checkbox"/> AULA <input type="checkbox"/> LABORATORIO <input type="checkbox"/> FAD
DESTINATARI	Titolari e collaboratori di imprese iscritte all'Ente Bilaterale di Bergamo.
N. MINIMO PARTECIPANTI	4
OBIETTIVI	Un corso per riportare l'attenzione sul servizio del vino al ristorante, sull'offerta e sulla presentazione del vino stesso. Il corso sarà connotato in senso pratico, per dar modo ai partecipanti di sperimentare le tecniche di degustazione e servizio.
CONTENUTI	Teoria e tecnica della degustazione del vino Enologia e tecniche di cantina Gli spumanti I vini bianchi e rossi italiani Vini dolci da dessert e meditazione, vini liquorosi Le regole per conservare, proporre e servire i vini La carta dei vini: scelta, conservazione, ricarica Servizio e proposta al cliente
DOCENTI	LUCA CASTELLETTI
CALENDARIO LEZIONI	15.00 - 18.00 martedì 25/01/2022 15.00 - 18.00 martedì 15/02/2022 15.00 - 18.00 martedì 22/02/2022 15.00 - 18.00 martedì 01/03/2022 15.00 - 18.00 martedì 08/03/2022 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)	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