

## TITOLO DEL CORSO

L'ESSENZA DEL VINO IN SALA: DEGUSTAZIONE E SERVIZIO

|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DURATA IN ORE                                | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| DATA INIZIO DEL CORSO                        | da definire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| DATA TERMINE DEL CORSO                       | da definire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 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<br>Teoria e tecnica della degustazione del vino<br>Viticoltura e fattori che influenzano la qualità<br>Enologia e tecniche di cantina<br>Spumanti e champagne<br>Vini bianchi, rossi e dolci<br>Tecniche di abbinamento cibo e vino<br>La carta dei vini                                                                                                                |
| DOCENTI                                      | LUCA CASTELLETTI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| CALENDARIO LEZIONI                           | Calendario<br>da definire<br>Orario: 15.00 - 18.00<br><br>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<br>(O PIATTAFORMA UTILIZZATA) | CONFCOMMERCIO FORMAZIONE<br>Piazzetta Don Gandossi, 1 - Osio Sotto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| PER INFORMAZIONI                             | Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl<br>MAIL: <a href="mailto:info@ascomformazione.it">info@ascomformazione.it</a><br>TEL: 035/4185706-707                                                                                                                                                                                                                              |