



ELEMENTI DI DEGUSTAZIONE VINI E ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO

Titolo di studio richiesto:

- *Obbligo scolastico assolto*

Prerequisiti:

- *Non sono richieste esperienze pregresse nel settore*

Modalità di selezione:

- Colloquio orientativo atto a valutare l'interesse e la motivazione per il percorso e la professione in uscita.

Inizio/termine:

- *L'attivazione del corso è legata al raggiungimento del numero minimo di iscritti previsto.*

OBIETTIVO DEL CORSO

Obiettivo del modulo è quello di fornire ai destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad aumentare il processo di inserimento nel settore ristorativo, in particolare verranno trattate tematiche relative all'analisi sensoriale dei vini, al loro abbinamento ed al loro servizio.

CONTENUTI

- *Principali terminologie tecniche di settore*
- *Attrezzature di servizio*
- *Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore*
- *Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici*
- *Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio*
- *Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime*
- *Tecniche di servizio al tavolo*
- *Tecniche di comunicazione organizzativa*

DESTINATARI

Occupati
Corso rivolto a persone di entrambe i sessi (L.903/77; L.125/91).

DURATA

50 ore

ORARIO

Pre serale

SEDE CORSO

Corso erogato in modalità online

COSTO

Costo totale € 550,00 così suddiviso:

- € 165,00 a carico dell'azienda/lavoratore occupato pari al 30%
- € 385,00 a carico del CMTO pari al 70%
- Nessun contributo da parte del lavoratore con ISEE inferiore o uguale a € 10.000,00

CERTIFICAZIONE

Al termine del corso verrà rilasciato ai/alle partecipanti un attestato di validazione delle competenze.

Per informazioni e pre-iscrizioni scrivere a info@anasformapiemonte.it