



Il Sommelier e il servizio Beverage (80 ore)

Capacità

Conoscenza generale della figura professionale addetta ai vini e al servizio, nozioni per una degustazione tecnica, la gestione di una cantina e l'abbinamento con i cibi, conoscenza delle bevande alcoliche e nozioni di servizio

Formazione in Aula : 80 ore

Conoscenze

- Il Sommelier Attrezzature e servizio vini in sala;
- Enologia Territoriale
- La Cantina e tutto quello che concerne la Sommelierie;
- Beverage e nozioni di servizio Bar

Procedimento

1. Test d'Ingresso / Enologia e Viticoltura

L'enologia nazionale, varie tipologie di Vite, vari tipologie di terreno nazionale e internazionale, il mondo del vino e la storia

Teoria 8 ore

2. La Produzione del vino e la comunicazione elettronica;

Come si fa il vino e le attrezzature necessarie per la produzione, trasformazione dello zucchero in alcool, varie tipologie di fermentazioni

Teoria 8 ore

3. L'analisi organolettica e la legislazione dei vino in italia;

L'analisi della bevanda vino e le regole italiane e internazionali sulle denominazioni e la classificazione

Teoria 8 ore

Abea S.r.l. con Unico Socio

Sede Legale Via B. Quaranta 47/A – 49 20139 Milano (MI)
Tel. +39 02 36587709 Fax +39 02 36587731 www.abeaform.it
C.F. P.IVA 05102840963 Cap. Soc. € 10.000 N°Rea 1797457



- 4.** L'Analisi Visiva e prove pratiche, L'Analisi Olfattiva e prove pratiche;
Come fare una analisi visiva e olfattiva di un vino e prove per la comprensione
Teoria 6 ore - Pratica 2 ore

- 5.** L'Analisi Gustativa e prove pratiche, le Birre;
Come fare una analisi gustativa di un vino e di una birra, La produzione delle birre e la classificazione
Teoria 6 ore - Pratica 2 ore

- 6.** Distillati, liquori, soft drink - tecniche di miscelazione;
La classificazione dei distillati dei liquori e dei soft drink, la produzione e la classificazione
Teoria 6 ore - Pratica 2 ore

- 7.** La Spumantizzazione ;
I metodi di spumantizzazione, la storia e le bottiglie per lo spumante, apertura di una bottiglia di spumante
Teoria 8 ore

- 8.** Le funzioni del Sommelier e le attrezzature di servizio;
La mansioni e la figura del cameriere addetto al servizio vini e le varie attrezzature di servizio
Teoria 4 ore

- 9.** Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro
Teoria 4 ore

- 10.** La carta vini, le forme del vino e tecniche di abbinamento cibo vino;
Come fare una carta vini, le varie tipologie di bicchieri e come abbinare il vino ad un piatto
Teoria 4 ore

- 11.** Diritti e doveri dei lavoratori temporanei;
Teoria 4 ore

- 12.** Enografia nazionale e internazionale / Test Finale
I vari vigneti e le varie tipologie di vini nazionali e internazionali
Teoria 8 ore

Abea S.r.l. con Unico Socio

Sede Legale Via B. Quaranta 47/A – 49 20139 Milano (MI)
Tel. +39 02 36587709 Fax +39 02 36587731 www.abeaform.it
C.F. P.IVA 05102840963 Cap. Soc. € 10.000 N°Rea 1797457

