

job
TSSS



Corso gratuito **Vino, abbinamento** **e servizio**

Iscriviti al corso e diventa
un professionista del settore
enogastronomico

titolo ottenuto:
**Attestato di frequenza con
indicazione delle competenze
acquisite come da QRSP**

24 ore
Aula

Corso gratuito Vino, abbinamento e servizio - 24 ore

Il corso di formazione ha una durata di 24 ore, è gratuito grazie al bando G.O.L. - Garanzia Occupabilità Lavoratori e prevede il rilascio dell'attestato di frequenza con indicazione delle competenze acquisite come da QRSP.

Requisiti di accesso

Il corso è gratuito per tutti i disoccupati residenti o domiciliati in Regione Lombardia. Essere in possesso di Identità Digitale (SPID) o la Carta di Identità Elettronica (CIE).

Obiettivi del corso

Il corso gratuito "Vino, Abbinamento e Servizio" è pensato per chi desidera acquisire competenze tecniche e relazionali nell'ambito della somministrazione del vino, migliorando la capacità di valorizzare i prodotti enologici attraverso un servizio attento, un abbinamento mirato e una comunicazione efficace.

Durante le 24 ore di formazione, i partecipanti avranno l'opportunità di approfondire:

- Le principali fasi di produzione del vino, dalla vigna alla bottiglia, comprese le tecniche di vinificazione e la classificazione dei vini;
- Le tecniche di degustazione professionale, attraverso l'analisi visiva, olfattiva e gusto-olfattiva dei diversi tipi di vino;
- I criteri fondamentali per l'abbinamento tra vino e cibo, con prove pratiche e utilizzo di schede tecniche;
- Le competenze relazionali e operative per offrire un servizio al cliente elegante, competente e memorabile;
- La gestione della cantina e della carta dei vini, con nozioni utili per la selezione, la conservazione e la valorizzazione dei prodotti enologici.

Grazie a un approccio esperienziale, che unisce teoria e pratica, il corso prevede degustazioni guidate, esercitazioni, role-play e simulazioni di servizio. Al termine, i partecipanti saranno in grado di operare con professionalità e consapevolezza nei settori della ristorazione, del catering, dell'hospitality e dell'enoturismo.

Per iscrizioni o maggiori informazioni, contattare la filiale TSS di riferimento

Vantaggi del corso

- Formazione specialistica gratuita e skill gap analysis
- Bilancio delle competenze e scrittura CV
- Coaching, autopromozione e preparazione ai colloqui
- Scouting opportunità occupazionali e attivazione tirocini

Programma

1 - Conoscenza del vino e delle bevande alcoliche

Dalla vite al vino: ambiente pedoclimatico, tecniche di coltivazione, vendemmia, vinificazione; Vinificazione in bianco, rosso e rosati; Vini spumanti, da dessert e liquorosi; Pratiche di cantina e trattamenti; Introduzione alle altre bevande alcoliche; Degustazione.

2 - Il vino e le sue regole

Classificazione dei vini; Normativa italiana e disciplinari di produzione; Conservazione e somministrazione; Etichette e presentazione dei vini; Tecniche di degustazione: esame visivo; Degustazione.

3 - Tecniche di degustazione

Esame olfattivo; Esame gusto-olfattivo; Terminologia della degustazione; Compilazione scheda tecnica; Prove pratiche; Degustazione.

4 - Abbinamento cibo - vino

Degustazione del cibo; Tecniche di abbinamento; Compilazione scheda di abbinamento; Prove pratiche; Degustazione in abbinamento.

5 - Il servizio del vino

La figura del sommelier: competenze ed etica; Servizio al cliente e organizzazione della cantina; Presentazione della carta dei vini; Degustazione.

6 - Esercitazioni pratiche e role-play

Degustazioni guidate; Compilazione schede; Simulazioni di servizio; Consigli per la gestione del cliente e delle situazioni difficili; Degustazione.

Per iscrizioni o maggiori informazioni, contattare la filiale TSS di riferimento