

Montebelluna 14 Settembre 2009

A Tutti i

Sommeliers "Gruppo Servizi"
e Soci Sommeliers

Oggetto: "MASTER TECNICHE DI SERVIZIO"

Il Consiglio Regionale ha organizzato un "Master Tecniche di Servizio" per tutti i componenti dei "Gruppo Servizi" che non hanno frequentato nei precedenti incontri. Il master è rivolto anche a tutti i Sommeliers che desiderano entrare a far parte del servizio oppure che desiderano aggiornare la pratica del servizio.

Lo scopo didattico-pratico da raggiungere è atto alla ricerca omogenea del servizio completando conoscenze e modalità già in possesso.

La partecipazione al Seminario è resa obbligatoria a tutti i componenti iscritti nel "Gruppo Servizi" ed ha lo scopo dell'aggiornamento oltre al risultato risultato di idoneità.

SEDI E DATE:

- Sabato 05 e Domenica 06 Dicembre 2009
Hotel "CORTE QUADRI" – Lonigo (VI) – Via Pontespin
- Costo € 150.00 da versare alla 1^a giornata di lezione
- Prenotazioni per la partecipazione al Responsabile ai Servizi dell'AIS del Veneto
Sig.ra Mariucia Pelosato, Via Guizza,9 – 36053 Gambellara (VI) – tel. 0444-444262.

Ringrazio ed invio cordiali saluti

Dino Marchi
Presidente AIS Veneto

Programma 1^ giornata 05/12/2009

Ore 9.30-12.30

- Presentazione del Corso
- Il Sommelier nella moderna Ristorazione
- Requisiti professionali
- Perché assumere il sommelier
- I concorsi professionali
- Evoluzione della figura professionale
- Il sommelier nel comparto nazionale ed internazionale
- I bicchieri da utilizzare
- La successione dei vini a tavola
- I vini non graditi al cliente

Ore 12.30-14.00 PAUSA LUNCH

Ore 14.00-17.30

- Le regole del servizio
- Il servizio del vino, gestione, manualità, classe, stile
- Stappature bottiglie di vini
- Servizio spumante
- Decantazione
- Il servizio dei sigari

Programma 2^ Giornata 06/12/2009

Ore 9.30-10.30

- Il Sommelier nei Servizi esterni
- La Figura del Caposervizio
- Regole da adottare
- Il Banchetto
- Organizzazione del servizio
- Suddivisione dei ranghi
- La Degustazione commerciale
- L'Immagine AIS
- Degustazione di due vini con uso della scheda di degustazione

DALLE ORE 10.30 PROVA D'ESAME ORALE E PRATICA