



www.ascuoladigusto.it

ascuoladigusto@iscombo.it

Tel. +39 051.4155711

Via Cesare Gnudi, 5 - 40127 Bologna



IL VINO SU MISURA



Come scegliere, presentare e servire un vino. Un percorso in 4 incontri rivolto sia ad appassionati che a persone con conoscenze di base sui vini che desiderano dare un'impronta più funzionale e moderna alle proprie competenze. In particolare il corso si indirizza **ad operatori di sala e bar** che vogliono rispondere in modo concreto alle richieste del mercato del lavoro: professionisti preparati, capaci di collocarsi di fronte a un pubblico esigente e diversificato.

PROGRAMMA

La scelta e l'acquisto del vino
Il racconto e la sua presentazione
Servizio e stappatura tra regola e operatività
Gusti abituali e nuovi trend
Degustazioni ed esercitazioni pratiche

QUANDO

lunedì 28/09/2020

lunedì 05/10/2020

lunedì 12/10/2020

lunedì 19/10/2020

alle 15.30 alle 18.30

DOCENTI

FISAR La Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori è una sommelierie nata nel 1972, per opera di un gruppo di amici, appassionati, ristoratori e albergatori.

FISAR si distingue dalle altre associazioni per percorsi di post formazione per professionisti o appassionati su tematiche specifiche quali la comunicazione, la degustazione e l'abbinamento cibo-vino.

FISAR Bologna è la delegazione territoriale di FISAR, nata nel 2015 dall'esperienza pluriennale nel mondo del vino di alcuni dei soci fondatori.

Ad oggi sono stati attivati corsi professionalizzanti e amatoriali, sono stati svolti servizi ufficiali, comprese manifestazioni di carattere nazionale, eventi di beneficenza e cene di gala a livello internazionale.

COSTO DEL CORSO

€ 175.00 iva inclusa

DOVE

Laboratorio a Scuola di gusto
Via Cesare Gnudi 5 - Bologna

CONTATTACI

Tel. +39 051.4155711
ascuoladigusto@iscombo.it