

PROGRAMMA SEMINARIO SULLE TECNICHE DI SERVIZIO

PRIMA GIORNATA

09,00 – 9,15 Saluti, presentazione degli obiettivi e modalità di svolgimento del seminario.

09,15 – 10,00 Il Sommelier AIS: dall'origine di un professionista all'essere un comunicatore; l'importanza dell'immagine, del portamento e della conoscenza. L'uniforme e l'atteggiamento.

10,00 – 11,00 La comprensione delle aspettative nei diversi contesti operativi: ristorazione, wine bar, enoteche, corsi e banchi d'assaggio. Sensazioni, percezioni ed emozioni a condurre l'operatività.

11,00 – 11,15 Coffee break

11,15 – 13,00 Il ruolo del sommelier nell'impresa di somministrazione, gestione degli acquisti, del magazzino e tecniche di marketing e vendita (ricarichi, gestione delle scorte, redazione della carta dei vini, correlazione alla proposta gastronomica e strumenti per la perfetta esecuzione dei servizi quali la conoscenza di bottiglie, tappi, calici e temperature).

13,00 – 14,00 Pausa pranzo

14,00 – 15,30 Operatività e tecniche di servizio dagli aperitivi alle varie tipologie di vini con cenni sulle progressioni ed abbinamenti sistematici nonché sulle variabili consentite - ed a volte necessarie - date dall'evoluzione della cucina italiana ed internazionale.

15,30 – 17,30 Birre, distillati e bevande nervine: brevi cenni sulle tipologie, stili birrari e puntualizzazione sulle tecniche di servizio e negli abbinamenti.

Degustazione di 2 birre, 2 distillati

SECONDA GIORNATA

09.30- 11.00 Organizzazione dei servizi commissionati e gestione dei rapporti con il committente.

Archivio delle prestazioni periodiche, Gestione dei servizi, Assicurazioni, Norme Sanitarie, gestione economica e qualificazione dei servizi gratuiti.

11,00 – 11,15 Coffee break

11.15 -12.30 La comunicazione emozionale: la tecnica della degustazione applicata ai vari contesti e la comunicazione del vino. Riflessioni sulla comunicazione mediatica attraverso i social network e su quanto svolto durante il seminario

Degustazione di due vini

12.30-14.00 Pausa pranzo

14,00 – 17,30 Prova d'esame teorico – pratica

I partecipanti devono presentarsi al seminario in divisa di rappresentanza il primo giorno e in divisa di servizio il secondo.

La prova scritta verterà sugli argomenti trattati nelle due giornate e su quanto è indispensabile per svolgere la funzione di sommelier in qualsiasi ambito dell'accoglienza, consisterà in un test scritto con domande a risposta chiusa, V/F e multipla

La prova pratica verterà su una prova di servizio, apertura della bottiglia/decantazione scelta e messa a disposizione dal Candidato, simulazione di servizio - Presentazione e descrizione del vino scelto dal Candidato, simulando una prova di servizio e comunicazione, inerente tipologia, produttore e abbinamento.

I Commissari d'esame saranno affiancati durante la prova d'esame da Sommelier della Sezione Territoriale ospitante indicati dal Responsabile Regionale Servizi.