

TERAMO: CORSO PER SOMMELIER PER OPERATORI E APPASSIONATI

13 Dicembre 2010

TERAMO - L'associazione italiana sommelier Abruzzo, tramite la delegazione di Teramo, in collaborazione con la camera di commercio di Teramo, organizza un corso di qualificazione professionale per sommelier.

Al percorso formativo, suddiviso in tre livelli, possono partecipare sia gli operatori del settore che gli appassionati di enogastronomia e dei piaceri della buon bere.

È una grande opportunità che può cogliere chi vuole approfondire o avvicinarsi alla cultura del vino. Cultura che cerchiamo di riassumere in poche parole: conoscere e bere, nelle giuste quantità, buoni vini ed apprezzarne le caratteristiche nel modo più appropriato.

Il sommelier, quindi, ha una capacità specifica, corroborata dalla formazione professionale e da un costante aggiornamento, per porsi come tramite tra questo tipo di cultura ed i tanti appassionati di vino e di gastronomia.

Chi opera già nel settore (ristoratori, camerieri, enotecari, barman ecc.) avrà la possibilità, tra l'altro, di acquisire o ampliare le conoscenze su tecniche e regole del servizio in sala, tecnica di degustazione, applicazione del metodo Ais per l'abbinamento cibo-vino, viticoltura, enologia, legislazione vitivinicola, enografia nazionale ed internazionale, tecnica di gestione relativa al settore delle bevande.

Le nozioni teoriche e pratiche di cui parlavamo poc'anzi, indispensabili per chi vuol diventare un professionista della materia, torneranno utilissime per tutti gli appassionati che si avvicinano al mondo del vino i quali potranno disporre di un importante bagaglio di conoscenze da utilizzare, in particolare, per i piaceri della tavola e della convivialità.

Alle fine del percorso formativo di tre livelli e dopo aver superato gli esami, il titolo conseguito è spendibile dai giovani per cercare opportunità di lavoro nel settore enogastronomico.

Il primo livello del corso si terrà presso l'Hotel Il Parco sul Mare, Via Vascello, Tortoreto (Teramo) e si articolerà in 15 incontri, con inizio da lunedì 10 gennaio 2011 e termine lunedì 21 marzo 2011.

Gli operatori del settore potranno frequentare le lezioni dalle ore 16:00 alle 18:30. A tutti gli appassionati sarà invece riservato lo spazio serale, dalle ore 20:00 alle 22:30.

La quota di partecipazione comprende anche materiale didattico di gran pregio: libri di testo, una valigetta con i bicchieri da degustazione e gli attrezzi, quaderni per le prove pratiche di degustazione ed abbinamento.

Per info e prenotazioni entro il 5 gennaio 2010 Sommelier professionista Antonio Iannetti: 333 3344913 - 0861 777325