COESIONE ITALIA 21-27 PIEMONTE | Cofinanziato dall'Unione europea | REGIONE PIEMONTE

CORSO SERALE PER LAVORATORI

TECNICHE DI DEGUSTAZIONE VINI E ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO



Destinatari: persone occupate domiciliate in Piemonte o domiciliate al di fuori del territorio regionale ma occupate presso un datore di lavoro localizzato in Piemonte, appartenenti alle categorie previste dal relativo avviso pubblico

Sede di svolgimento: Torino, piazza Fontanesi 5

Costo: A carico del lavoratore €191,25
Gratuito con ISEE minore o uguale a €10.000
Costo totale: €637,50

Durata del corso: 50 ore

Titolo rilasciato: Attestato di validazione delle competenze

Descrizione dell'iter formativo proposto:

Durante il corso si affronteranno argomenti quali: tecniche di somministrazione e analisi sensoriale del vino (visivo, olfattivo e gusto-olfattivo), temperatura di servizio, tecniche di presentazione e servizio al cliente, cenni sulla normativa di somministrazione, tecniche per la conservazione, lo stoccaggio e il confezionamento dei prodotti.
Si tratteranno poi argomenti come: la viticoltura regionale, cenni di viticoltura biologica, menu e carta dei vini, menu a filiera corta, tipologie di prodotti enogastronomici e abbinamenti enogastronomici.

Obiettivi del corso:

Obiettivo del percorso è di fornire ai destinatari un insieme di conoscenze e tecniche che possano contribuire ad aumentare il processo di inserimento nel settore ristorativo. In particolare verranno trattate tematiche relative all'analisi sensoriale dei vini, al loro abbinamento ed al loro servizio. Particolare attenzione verrà rivolta al territorio e alle filiere locali.
Precedentemente all'inizio del corso, è previsto un colloquio motivazionale e di orientamento.

Per informazioni ed iscrizioni:
Infopoint: Via Carlo Alberto 24/A – Torino
Numero Verde: 800/985384 – Centralino: 011/5620017
performare@immaginazioneelavoro.it - www.immaginazioneelavoro.it

Il corso è rivolto a candidati maggiorenni di entrambi i sessi (L.903/77; L125/91).
Corsi in attesa di approvazione nel Catalogo regionale dell'Offerta di formazione individuale continua e permanente 2023-2027
Data pubblicazione: 23/10/2023

Intervento realizzato da: IMMAGINAZIONE E LAVORO