

TECNICHE DI DEGUSTAZIONE VINI – I LIVELLO

Numero Corso:	8
Operatore e sede del Corso:	Nome: CAMPUSLAB c/o: Associazione Vita Tre Indirizzo: VIA FALDELLA, 6 Comune: 13040 SALUGGIA Telefono: 0161-480720 Fax: 0161-482834 Posta Elettronica: info.vercelli@campuslab.org Internet: http://www.campuslab.net
Orario:	Serale
Durata in ore:	56
Giorni settimanali di impegno:	1
Costo:	Costo complessivo: 579,60 € Quota a carico della Provincia: 463,68 € Quota a carico del partecipante: 115,92 €
Scolarità richiesta:	Non comunicato
Certificazione:	Frequenza
Test di ingresso:	No
Totale partecipanti:	20 posti totali 18 posti riservati alla F.C.I.

Programma Didattico

Il corso ha come obiettivo di dare al futuro sommelier la formazione teorica e pratica necessaria per conoscere, apprezzare e valutare il vino, per la gestione della cantina, del marketing, della carta dei vini, per la gestione della comunicazione in sala per la presentazione dei prodotti. La formazione pratica verterà realizzata attraverso esperienze di degustazione con docenti di provata esperienza. La formazione teorica verterà erogata attraverso la piattaforma di Formazione a Distanza e-campuslab, consentendo al discente una preparazione personalizzata con tempi di fruizione a sua scelta e con la possibilità di verificare l'avanzamento delle conoscenze in modo puntuale e autonomo.

Sono previste 30 ore di FAD