

Corso di Formazione

WINE SERVICE E RISTORAZIONE



in collaborazione con

GROWTH THROUGH PEOPLE
MY
HORECA
LAB
AND INNOVATION

 **Strada**
del
SOAVE



Inizio e fine corso
6 – 17 Dicembre 2022

Durata
20 ore

Lingua
Italiano

Formato
Formula week-end

Località

- On-line (lezioni teoriche)
- Soave (lezioni pratiche)

N. max. partecipanti
15 partecipanti

Offerta formativa

Il Cameriere è una delle figure più in vista di un ristorante. In assenza del sommelier, è il cameriere ad occuparsi della carta dei vini, consigliando i diversi prodotti e suggerendo ai clienti gli abbinamenti con le pietanze scelte. Una formazione specialistica nel **servizio del vino** risulta quindi imprescindibile per gli standard moderni di ristorazione.

Il corso, gestito da esperti del settore Horeca, è finalizzato per offrire una **formazione pratica e immediata per giovani** che vogliono approcciarsi al settore e/o migliorare le proprie conoscenze, anche in vista della crescente richiesta di personale per il periodo natalizio

Obiettivi del Corso

- Conoscenza delle aree d'intervento del Cameriere
- Approfondimento del tema legato all'enologia
- Pratica del servizio con focus sulla degustazione e servizio in cantina

Contenuti

- La figura del Cameriere: dal magazzino alla sala, passando per il marketing
- La cultura del Wine Service
- Esercitazione pratica



UNIVERSITÀ
di VERONA



Con il sostegno di
 **FONDAZIONE**
Cariverona