

TECNICHE DI DEGUSTAZIONE VINI

Sede di svolgimento:	IIS Giolitti – Via Alassio n. 20 – Torino
Periodo di svolgimento:	2011/2012
Frequenza:	Contatta L'ENTE
*Quota a carico del partecipante:	€88,00 - €132,00 (vedi modalità di finanziamento)
Posti riservati:	20
Durata:	40 ore (di cui 2 ore di esame finale)
Titolo rilasciato:	Frequenza con profitto

*Modalità di finanziamento da parte della Provincia di Torino

- 20% a carico del lavoratore per la formazione continua ad iniziativa individuale;
- Nessun contributo da parte del lavoratore con ISEE inferiore a 10.000,00 Euro, in cassa integrazione, in mobilità o disoccupato;
- 20% a carico dell'impresa/ente di dimensione piccola (max 49 dipendenti) per la formazione dei propri dipendenti
- 30% a carico dell'impresa/ente di dimensione media (max 249 dipendenti) per la formazione dei propri dipendenti; la quota viene ridotta al 20% nel caso in cui il dipendente messo in formazione appartenga alle categorie svantaggiate.

Destinatari

- lavoratori pubblici e privati;
- persone inoccupate e/o disoccupate , individuate dai CPI
- lavoratori sospesi dal lavoro, per effetto della crisi, individuate dai CPI
- in caso di iniziativa aziendale: dipendenti di piccole e medie imprese e dei piccoli comuni.

Descrizione:

Questo percorso formativo e' dedicato a coloro che intendono specializzarsi nelle tecniche di degustazione dei vini. Fin dall'epoca di Cesare, e probabilmente addirittura da quella di Tutankhamon, una fine conoscenza dei vini e' sempre stata considerata elemento di rispetto e prestigio. Senza ombra di dubbio questo e' ancor più vero oggi. Senza di essa il momento della scelta di un vino si trasforma in un momento di incertezza e di risposte vaghe, che può risultare imbarazzante. Saper consigliare il giusto vino rafforza il concetto di cortesia e di ospitalità. Questo corso offre l'opportunità' di acquisire queste capacità dando l'opportunità' di degustare e apprendere gli abbinamenti corretti cibo-vino. L'obiettivo del percorso e' quello di trasmettere competenze atte all'uso degli strumenti per scegliere un calice di vino, per migliorare la capacità critica, per valorizzarne le caratteristiche e renderlo l'adeguato complemento al menù ed alla situazione. Si potrà meglio valutare una bottiglia, rapportandola al suo stato di conservazione, ai suoi colori, ai suoi profumi, al suo prestigio assumendo un punto di vista soggettivo ma qualificato da intenditore. Il corso approfondirà la conoscenza dei vini, analizzando le principali zone vitivinicole, vitigni e vini, degustando vari vini, con l'utilizzo della scheda analitico - descrittiva. Alla fine del percorso i destinatari saranno in grado di effettuare analisi organolettiche evidenziando la cultura enologica del territorio. Saranno previste esercitazioni pratiche guidate. Verranno inoltre approfondite le tecniche ed i parametri di valutazione degli esami sensoriali e verranno fornite indicazioni pratiche per lo sviluppo della sensibilità olfattiva e gustativa

Corso cofinanziato da



Accreditato dalla
 REGIONE
PIEMONTE

Via Giacomo Medici , 40
10143 Torino
Tel. 0117509495
Fax. 0117776212
E-mail segreteria@sliformazione.it
www.sliformazione.it

Argomenti:

- Accoglienza
- Enogastronomia

Corso cofinanziato da

