



## **AIS ROMAGNA**

Via delle Fragole 255 - CESENA (FC)

### **SALA Wine Tasting**

**Venerdì 4 – sabato 5 GIUGNO 2021**

#### **Prima giornata – Venerdì 4**

- 9.00 - 9.15 Saluti, presentazione, obiettivi e svolgimento del seminario
- 9.15 - 10.00 Il Sommelier AIS: storia attualità e immagine, evoluzione nel tempo
- 10.00 - 11.00 Il sommelier e le mansioni nei diversi contesti operativi: ristorazione, wine bar, enoteche, corsi e banchi d'assaggio
- 11.00 - 11.15 *Coffee-break*
- 11.15 - 13.00 Il sommelier e il servizio, attrezzi, carta dei vini, cantina e acquisti, temperature di servizio
- 13.00 - 14.00 *Pausa pranzo*
- 14.00 – 15.30 Stappatura, gestione della decantazione, servizio dei vini appartenenti a categorie meno comuni (macerati, col fondo) e loro abbinamenti; degustazione di 2 vini
- 15.30 - 17.00 Gestione del servizio (e nozioni basilari della materia) delle principali tipologie e stili birrari; degustazione di 5 prodotti

#### **Seconda giornata – Sabato 5**

- 9.00 - 10.00 Gestione del servizio (e nozioni basilari della materia) delle principali tipologie di bevande nervine e di altri fermentanti (sakè); degustazioni di 5 prodotti
- 10.00 - 10.50 Gestione del servizio (e nozioni basilari della materia) delle principali tipologie e distillati; degustazione di 5 prodotti
- 10.50 - 11.20 Gestione del servizio (e nozioni basilari della materia) delle principali tipologie e calibri di sigari
- 11.20 - 11.35 *Coffee-break*
- 11.35 - 13.15 Arte dell'accoglienza e gestione della clientela, simulazioni e prove pratiche con i partecipanti
- 13.15 - 14.15 *Pausa pranzo*
- 14.15 - 14.40 prova d'esame: test scritto con risposte chiuse V/F e multiple
- Pausa
- 15.00 – 17.30 prova d'esame teorico – pratica

**I partecipanti devono presentarsi al seminario in divisa di rappresentanza il primo giorno e in divisa di servizio il secondo.**

La prova scritta verterà sugli argomenti trattati nelle due giornate e su quanto è indispensabile per svolgere la funzione di sommelier in qualsiasi ambito dell'accoglienza.

La prova pratica verterà su una prova di servizio, apertura della bottiglia/decantazione, simulazione di servizio. Presentazione e descrizione di un vino significativo e prodotto in una importante zona italiana, indicato dalla commissione tra le DOCG italiane e ove non presenti, tra le più rilevanti DOC di quella regione: il Candidato dovrà presentarlo, ampliare l'argomento con le citazioni che riterrà opportune, eventuale produttore, annata, informazioni sulla zona, caratteristiche organolettiche metodologia di servizio e abbinamento con il cibo secondo il metodo AIS.