

**AIS ROMAGNA**  
Via delle Fragole 255 - CESENA (FC)  
**SALA Wine Tasting**  
**Sabato 22 e domenica 23 aprile 2023**

**Prima giornata – sabato 22**

- 9.00 - 9.15 Saluti, presentazione degli obiettivi e modalità di svolgimento del seminario
- 9.15 - 10.00 Il Sommelier AIS: dall'origine di un professionista all'essere un comunicatore; l'importanza dell'immagine, del portamento e della conoscenza. L'uniforme e l'atteggiamento.
- 10.00 - 11.00 La comprensione delle aspettative nei diversi contesti operativi: ristorazione, wine bar, enoteche, corsi e banchi d'assaggio. Sensazioni, percezioni ed emozioni a condurre l'operatività.
- 11.00 - 11.15 *Coffee-break*
- 11.15 - 13.00 Il ruolo del sommelier nell'impresa di somministrazione, gestione degli acquisti, del magazzino e tecniche di marketing e vendita (ricarichi, gestione delle scorte, redazione della carta dei vini, correlazione alla proposta gastronomica e strumenti per la perfetta esecuzione dei servizi quali la conoscenza di bottiglie, tappi, calici e temperature).
- 13.00 - 14.00 *Pausa pranzo*
- 14.00 – 15.30 Operatività e tecniche di servizio dagli aperitivi alle varie tipologie di vini con cenni sulle progressioni ed abbinamenti sistematici nonché sulle variabili consentite - ed a volte necessarie - date dall'evoluzione della cucina italiana ed internazionale.
- 15.30 - 17.00 Birre, distillati e bevande nervine: brevi cenni sulle tipologie, stili birrari e puntualizzazione sulle tecniche di servizio e negli abbinamenti. Degustazione di 2 birre e 2 distillati.

**Seconda giornata – domenica 23**

- 9.30 - 11.00 Organizzazione dei servizi commissionati e gestione dei rapporti con il committente. Archivio delle prestazioni periodiche, Gestione dei servizi, Assicurazioni, Norme Sanitarie, gestione economica e qualificazione dei servizi gratuiti.
- 11.00 - 11.15 *Coffee-break*
- 11.15 - 12.30 La comunicazione emozionale: la tecnica della degustazione applicata ai vari contesti e la comunicazione del vino. Riflessioni sulla comunicazione mediatica attraverso i social network e su quanto svolto durante il seminario. Degustazione di due vini.
- 12.30 - 14.00 *Pausa pranzo*
- 14.00 – 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, consisterà in un test scritto con domande a risposta chiusa, V/F e multipla.

La prova pratica verterà su una prova di servizio, apertura della bottiglia/decantazione scelta e messa a disposizione dal Candidato, simulazione di servizio - Presentazione e descrizione del vino scelto dal Candidato, simulando una prova di servizio e comunicazione, inerente tipologia, produttore e abbinamento.