



## SEMINARIO SULLE TECNICHE DI SERVIZIO

**Villanova, 11 e 12 novembre 2023**  
*Tenuta Villanova - Via Contessa Beretta, 29*

### PRIMA GIORNATA 11 novembre 2023

**08,45 – 09,00**

Registrazione dei partecipanti

**09,00 – 9,15**

Saluti, presentazione degli obiettivi e modalità di svolgimento del Seminario.

**09,15 – 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, winebar, 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 buffet*

**14,00 – 15,30**

Operatività e tecniche di servizio dagli aperitivi alle varie tipologie di vini con cenni sulle progressioni e abbinamenti sistematici, nonché sulle variabili consentite - e a volte necessarie - date dall'evoluzione della cucina italiana e internazionale.

**15,30 – 17,30**

Birre, distillati e bevande nervine: brevi cenni sulle tipologie, stili birrari e puntualizzazione sulle tecniche di servizio e negli abbinamenti.



## SECONDA GIORNATA

12 novembre 2023

### 09.30 – 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 buffet*

### 14.00 – 17.30

Prova d'esame teorico e pratica.

---

### LA PROVA SCRITTA

*Test sugli argomenti trattati nelle due giornate e su quanto è indispensabile per svolgere la funzione di sommelier in qualsiasi ambito dell'accoglienza. Consisterà in domande scritte con risposta chiusa, V/F e multipla.*

### LA PROVA PRATICA

*Il candidato si presenterà alla prova con una bottiglia a sua scelta. La Prova di servizio consisterà nell'apertura della bottiglia e nella simulazione di servizio. Successivamente il Candidato presenterà e descriverà il vino scelto simulando una prova di servizio e una prova di comunicazione attinente alla tipologia del vino, al produttore e all'abbinamento.*

### LA DIVISA

*I partecipanti dovranno presentarsi al Seminario in **divisa di rappresentanza** il primo giorno e in **divisa di servizio** il secondo giorno, muniti – in entrambe le giornate - della valigetta con i **bicchieri personali** completa di cavatappi e frangino.*