

SEMINARIO SULLE TECNICHE DI SERVIZIO

Udine, 29 e 30 novembre 2025
Spazio Villalta, via Gio Batta Bassi 1 – 33100 Udine

PRIMA GIORNATA

29 novembre 2025

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.

SEMINARIO SULLE TECNICHE DI SERVIZIO

Udine, 29 e 30 novembre 2025
Spazio Villalta, via Gio Batta Bassi 1 – 33100 Udine

SECONDA GIORNATA

30 novembre 2025

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 - di cavatappi e frangino. Non serviranno i bicchieri.