

# Corso Professionale di Sommelier a PADOVA



Luogo **Veneto, Padova**  
<https://www.annunci.ci.it/x-246291-z>



## CORSO DI SOMMELIER

Avrai l'opportunità di assistere a una lezione esclusiva tenuta da uno dei migliori sommelier del mondo, il Dott. Giuseppe Vaccarini.

## Chi è Giuseppe Vaccarini?

Vaccarini ha svolto l'attività di docente all'IPSAR C.Porta di Milano per prestigiosi percorsi formativi nel campo della sommellerie ma anche per Master specifici presso l'Università degli Studi di Lecce, l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e alcuni istituti universitari in Perù, Brasile, Messico, sud Corea e Vietnam.

Vaccarini, inoltre, è stato il "coach" del miglior sommelier del mondo A.S.I. 2004, Enrico Bernardo.

Vaccarini corona il proprio percorso professionale diventando presidente dell'A.I.S. (Associazione Italiana Sommelier), presidente per due mandati e poi direttore generale dell'A.S.I. (Association de la Sommellerie Internationale)

Nel 2007 fonda l'ASPI, Associazione della Sommellerie Professionale Italiana, di cui è Presidente.

Consulente di importanti aziende del settore alimentare internazionale, è autore di numerose

pubblicazioni edite in Italia e all'estero.

Il nostro progettato per studenti per professionisti, per chi vuole una più ampia  
in un corso di sommelier che puoi trovare solo in Italia. Il nostro è più adatto alle esigenze  
Entrambi i corsi infatti sono adatti anche a chi non ha esperienza e comincia da zero.

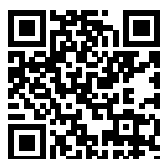
I nostri corsi sono adatti a tutti, sia a chi vuole imparare nuove tecniche di base e avanzate da non  
professionista, sia per chi vuole diventare un sommelier professionista e fare carriera

Corso professionale di sommelier

250 ore di teoria  
240 ore di pratica



Corso Professionale di  
Commercio a PADOVA



Corso Professionale di  
Sommelier a PADOVA



**Corso Professionale di  
Sommelier a PADOVA**



# Corso Professionale di Sommelier a PADOVA



**Corso Professionale di**  
**Sammeiler a PADOVA**



**Corso Professionale di Sommelier a PADOVA**



# Corso Professionale di Sommeiller a PADOVA



**Corso Professionale di  
Sommelier a PADOVA**



**Sommelier a Padova**



Corso Professionale di  
Sommelier a PADOVA

---

+ Garanzia di profitto (in ristoranti rinomati)

Corso superiore di sommelier

250 ore di teoria

800 ore di pratica

+ Garanzia di profitto PLUS (in ristoranti rinomati di hotel 4 o 5 stelle)

Allo scopo di agevolare i nostri studenti nella creazione di una propria carriera lavorativa, abbiamo creato un network di 5.000 aziende.

Dal 1991 ad oggi abbiamo stretto partnership con più di 5.000 aziende, ed è proprio questo uno dei punti forti del nostro corso... agevoliamo l'incontro tra domanda e offerta di lavoro. Come?

Da un lato ci sono le aziende, nostri partner, che ci richiedono profili qualificati, dall'altro ci sono i nostri studenti che, al termine del loro percorso formativo, vengono presentati alle suddette aziende.

Iscrizioni ancora aperte...

Garantendo ad ogni studente l'inserimento formativo pratico in strutture rinomate della propria zona di residenza, i posti disponibili sono limitati.

Prenota la tua consulenza gratuita e senza impegno. Chiudi