CORSO DI SOMMELIER a CREMONA



Luogo **Lombardia, Cremona** https://www.annuncici.it/x-417032-z

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

Durata del corso

- 250 ore di parte teorica
- Minimo 2 mesi di parte pratica
- · Garanzia di profitto
- Possibilità di inserimenti formativi pratici in hotel 4-5 stelle (o ristoranti Michelin e Gambero Rosso) nella propria regione

Sbocchi lavorativi

- Ristoranti di medio/alto livello
- Enoteche e cantine
- Wine bar
- Strutture ricettive per vacanze: resort, villaggi turistici, navi da crociera, ecc.
- Hotel

Requisiti minimi richiesti

- Per partecipare al corso di sommelier è necessario aver assolto l'obbligo scolastico
- Per gli iscritti stranieri, occorre saper leggere e comprendere la lingua Italiana

