



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:					
La Corona il suo percorso professionale diventando presidente della "Zes Associati Italia - Semelieri" e successivamente per due anni alla guida di questa "Zes Associati SpA" (gruppo Internatela).					
Nel 2001 fonda l'Associazione Nazionale Semellerie Artigiane Italiane, di cui è Presidente.					
Consulente di importanti aziende del settore alimentare internazionale, è autore di numerose pubblicazioni editi in Italia ed all'estero.					

- 250 ore di parte teorica
- Minimo 2 mesi di parte pratica
- Garanzia di profitto

Corso Professionale di
Immigrazione a Barletta

Corso Professionale di
Immeller a Barletta

Corso Professionale di
Immeller a Barletta

Corso Professionale di
Immeller a Barletta

Corso Professionale di
Immeller a Barletta

Corso Professionale di
Immeller a Barletta

Corso Professionale di
Immigrazione a Barletta

Corso Professionale di
mmelieri a Barletta

Corso Professionale di
Immeller a Barletta

Durata: 250
 • Minin
 • Gara

<https://www.gannonic.it/x-547974->

[pos://www.annunci.it/x-547974-](http://www.annunci.it/x-547974-)

<https://www.annunci.it/x-547974->

<https://www.annunci.it/x-547974->

<https://www.annunci.it/x-547974->

<https://www.annunci.it/x-547974->

-
- 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
- Enotecche 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
- Per poter svolgere con professionalità questo lavoro è necessario possedere una sana e robusta costituzione
- Bisogna inoltre possedere una forte determinazione e propensione all'apprendimento e saper lavorare in équipe

Materie di studio

- Ristorazione generale
- Sicurezza alimentare
- Cenni di nutrizione e dietologia
- Viticoltura
- Enologia – Enografia
- Diventare sommelier
- Economia aziendale
- Marketing
- Inglese
- Francese

89%

La percentuale di corsisti che ha espresso di essere soddisfatta del percorso formativo scelto.

87%

La percentuale di corsisti che consiglierebbe la nostra Agenzia ai fini formativi.

84%

La percentuale di corsisti che ha portato a termine positivamente il percorso formativo e che ha usufruito della garanzia di profitto, ha trovato occupazione nel settore di specializzazione.

- Tra le Nostre Strutture Convenzionate (Oltre 7.000 in Tutta Italia) Possiamo Vantare Ristoranti, Pasticcerie, Hotel e Locali Rinomati.

CHIEDI INFORMAZIONI SUL CORSO Chiudi