

-
- 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.

- Supporto nella Ricerca di Occupazione Dopo il Corso Tramite la Nostra Agenzia del Lavoro (**Oltre 600 nuovi annunci di lavoro pubblicati negli ultimi 2 mesi).

- Tra le Nostre Strutture Convenzionate (Oltre 5.000 in Tutta Italia) Possiamo Vantare Ristoranti, Pasticcerie, Hotel e Locali Rinomati.

CHIEDI INFORMAZIONI SUL CORSO Chiudi