

CORSO DI SOMMELIER ad MACERATA

Luogo **Marche, Macerata**
<https://www.annuncici.it/x-657202-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
- 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 equipe.

Assistenza post corso

Supporto continuo dal

Tutor personale

Tra le nostre strutture

Con cui puoi Possa

re conoscere tutto le

Ristoranti, enotecce,

o cantine di Rino

o Gambero Rosso

o Michelin

o Gambero Rosso

o Michelin