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
• 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
• 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

• Assistere alla lezione
• Supporto costante dal Tutor personale durante tutte le fasi del corso
• Tra le nostre strutture convenzionate: Possiamo trovare Ristoranti Stellati, Serie, Michelin, Bibendi Rinomati

CHIEDI INFORMAZIONI SUL CORSO

CORSO DI SOMMELIER ad MACERATA
https://www.annuncici.it/x-657202-z