

Carissimi Soci, il *Seminario sulle Tecniche di Servizio*, che AIS Marche vuole proporvi, ha l'obiettivo di completare la formazione del sommelier con una preparazione specifica dedicata alla gestione e alla comunicazione del vino e delle bevande. Sarà condotto da due tra i più preparati "Miglior Sommelier Italiano": NICOLA BONERA e LUISITO PERAZZO. Una due giorni intensa, tra approfondimenti, degustazioni e servizio delle bevande che possono essere proposte al ristorante. Ecco il programma del meraviglioso seminario.

Prima giornata

08:30 – 09:00	Registrazione corsisti
09:00 – 09:15	Saluti, presentazione, obiettivi e svolgimento del seminario
09:15 – 10:00	Il Sommelier AIS: storia, attualità e immagine, evoluzione nel tempo
10:00 – 11:00	Il sommelier e le mansioni nei diversi contesti operativi: ristorazione, wine bar, enoteche, corsi e banchi d'assaggio
11:00 – 11:15	Coffee - break
11:15 – 13:00	Il sommelier e il servizio, attrezzi, carta dei vini, cantina e acquisti, temperature di servizio
13:00 – 14:00	Pausa pranzo
14:00 – 15:30	Stappatura, gestione della decantazione, servizio dei vini appartenenti a categorie meno comuni (macerati, col fondo) e loro abbinamenti; degustazione di 2 vini
15:30 – 17:00	Gestione del servizio (e nozioni basilari della materia) delle principali tipologie e stili birrai; degustazione di 5 prodotti

Seconda giornata

09:00 – 10:00	Gestione del servizio (e nozioni basilari della materia) delle principali tipologie di distillati; degustazione di 5 prodotti
10:00 – 10:50	Gestione del servizio (e nozioni basilari della materia) delle principali tipologie di bevande nervine e di altri fermentati (sakè); degustazione di 5 prodotti
10:50 – 11:20	Gestione del servizio (e nozioni basilari della materia) delle principali tipologie e calibri di sigari
11:20 – 11:35	Coffee - break
11:35 – 13:15	Arte dell'accoglienza e gestione della clientela, simulazioni e prove pratiche con i partecipanti
13:15 – 14:15	pausa pranzo
14:15 – 14:45	prova d'esame: test scritto con risposte chiuse V/F e multiple
15:00 – 17:30	prova d'esame teorico – pratica

I partecipanti devono presentarsi al seminario in **divisa di rappresentanza** il primo giorno e in **divisa di servizio** il secondo.

La prova scritta verterà sugli argomenti trattati nelle due giornate e su quanto è indispensabile per svolgere la funzione di sommelier in qualsiasi ambito dell'accoglienza.

La prova pratica verterà su una prova di servizio, apertura della bottiglia/decantazione, simulazione di servizio. Presentazione e descrizione di un vino significativo e prodotto in una importante zona italiana o non, indicato dalla commissione dall'elenco consegnato ai candidati all'atto della registrazione. Il Candidato dovrà presentarlo, ampliare l'argomento con le citazioni che riterrà opportune, eventuale produttore, annata, informazioni sulla zona, caratteristiche organolettiche, metodologia di servizio e abbinamento con il cibo secondo il metodo

Il contributo specifico per partecipare al seminario è di **euro 250,00** da versare in unica soluzione all'atto dell'iscrizione tramite bonifico bancario intestato a:

Associazione Italiana Sommelier Marche

Ubi banca-Fil. Ancona Breccie Bianche

IBAN IT9000311102611000000008582

Causale: partecipazione Seminario Tecniche Servizio 19/20 settembre 2020.

Per partecipare al seminario è indispensabile essere in regola con il tesseramento annuale.

Il contributo comprende: il seminario, le degustazioni, il Coffee - break del sabato, il Coffee - break della domenica.

Il contributo non comprende: il pranzo del sabato, il pranzo della domenica, la cena del sabato, il soggiorno e l'assicurazione.

Convenzione con l'Hotel Astoria di Fermo (V.le Vittorio Veneto, 8 63900 Fermo FM):

- ✓ camera doppia uso singola € 70,00 a notte
- ✓ camera doppia € 100,00 a notte
- ✓ light lunch € 20,00 a persona a giorno

Il referente Commissione didattica

Stefano Isidori



AIS Marche

Associazione Italiana Sommelier Marche

Il luogo del seminario è stato scelto in quanto avente le caratteristiche per ridurre l'affollamento e assicurare il distanziamento interpersonale di almeno un metro

- ✓ Durante l'accesso e il deflusso, per evitare assembramenti accedere in modo ordinato rispettando il distanziamento interpersonale di almeno un metro.
- ✓ I soci troveranno all'ingresso una postazione di accoglienza con un registro delle presenze dove apporre la propria firma utilizzando la penna personale che s'invita a portare con sé. Sarà obbligatorio "autocertificare" la propria immunità da COVID19.
- ✓ Nei locali occupati potranno accedere solo coloro iscritti al seminario.
- ✓ In fase di registrazione evitare assembramenti o il formarsi di code, mantenendo in ogni caso il distanziamento interpersonale di almeno un metro
- ✓ Sarà rilevata la temperatura corporea. In ogni caso è vietato l'accesso a chi ha una temperatura superiore a 37,5°C.
- ✓ Al fine di evitare l'uso di appendiabiti comuni non è previsto il servizio guardaroba.
- ✓ Ogni partecipante dovrà utilizzare la stessa postazione (verrà assegnata dall'organizzazione) durante tutta la durata del seminario.
- ✓ Prodotti per l'igiene delle mani saranno posizionati nei pressi dei servizi igienici.
- ✓ Sia nel tragitto per recarsi ai servizi igienici, sia all'interno degli stessi è obbligatorio l'uso delle mascherine.
- ✓ Il tavolo dei relatori sarà distanziato di almeno 2 metri dalla prima fila e organizzato in modo da consentire una distanza di sicurezza che consenta ai relatori di parlare senza l'uso delle mascherine.
- ✓ I calici, le tazze e attrezzatura varia saranno messe a disposizione dell'organizzazione e sanificate ad ogni utilizzo.
- ✓ L'attrezzatura minuta (cavatappi, termometro lettura rapida per vino, tovagliolino di servizio) dovranno essere portati dal corsista.