

## **MASTER SOMMELIER ALMA – AIS**

### **La gestione e la comunicazione del vino**

**Terza Edizione**

#### **OBIETTIVO**

Completare la formazione del sommelier con una preparazione specifica dedicata alla **gestione** e alla **comunicazione** del vino.

#### **A CHI E' RIVOLTO**

Il Master è rivolto a sommelier, ristoratori, operatori ed esperti del settore in possesso di un diploma di scuola media superiore e del diploma AIS di terzo livello o formazione certificata equivalente. Gli aspiranti partecipanti saranno selezionati in seguito all'invio di un loro curriculum vitae, e se necessario attraverso un colloquio eseguito da responsabili ALMA e AIS, fino a un massimo di 21 posti disponibili.

#### **REQUISITI PER PARTECIPARE AL CORSO**

I partecipanti dovranno conoscere:

- Le principali tecniche applicate in vigna e in cantina per ottenere vini di qualità di diverse tipologie
- I principali vitigni e territori italiani e internazionali
- Le regole fondamentali del servizio del vino
- Gli elementi fondamentali della legislazione in campo vitivinicolo
- La tecnica della degustazione del vino
- La tecnica dell'abbinamento cibo-vino

I partecipanti dovranno essere in grado di:

- Descrivere, valutare e comunicare la qualità delle diverse tipologie di vino in relazione al territorio
- Abbinare cibi e preparazioni con diverse tipologie di vino
- Comunicare e servire il vino e le altre bevande

#### **ATTESTATO RILASCIATO**

Alla fine del Corso, sarà rilasciato un Diploma di “Master Sommelier ALMA – AIS, la gestione e la comunicazione del vino”.

#### **QUOTA D'ISCRIZIONE**

La quota è di 4.000 € + IVA (20%) ed include:

- le lezioni ed il relativo materiale didattico
- il pasto di mezzogiorno nei giorni delle lezioni e delle uscite didattiche

La partecipazione non include l'iscrizione all'AIS per l'anno 2012.

## **DIDATTICA**

Il percorso didattico si compone di lezioni teoriche frontali, lezioni pratiche, formazione a distanza, laboratori di degustazione, visite d'istruzione e stage professionali, per un monte ore complessivo pari a 500 ore, suddivise come segue:

- 160 ore di lezioni teoriche frontali e di degustazione, distribuite su 23 giornate di 8 ore, da svolgersi presso la sede di ALMA
- 120 ore di visite nei territori di eccellenza
- 120 ore di formazione a distanza
- 100 ore di stage ritagliato sulle esigenze dei partecipanti, in strutture legate al mondo del vino.

ALMA sarà lieta di fornire agli interessati i dettagli ed il calendario della fase residenziale.

## **COMPETENZE E CONOSCENZE TRASMESSE**

Il corso consentirà di acquisire competenze e conoscenze di alto profilo professionale, ed in particolare le seguenti:

- Conoscere in modo approfondito le relazioni tra vitigni italiani e internazionali, filosofie e tecniche di coltivazione e produzione, territorio e qualità del vino
- Conoscere le vecchie e nuove tecniche di degustazione del vino e dell'abbinamento cibo-vino
- Conoscere il mercato del beverage
- Conoscere gli elementi fondamentali della gestione degli acquisti e dei rapporti con i fornitori.
- Conoscere gli elementi fondamentali di gestione giacenze di magazzino e cantina di conservazione
- Conoscere gli elementi fondamentali del calcolo di prezzo vendita vino in diversi contesti operativi
- Conoscere gli elementi di marketing e visual merchandising nei diversi contesti operativi
- Conoscere gli elementi fondamentali della comunicazione tra gli operatori dei vari settori nell'ambiente di lavoro
- Essere in grado di valutare e comunicare la qualità del vino, in funzione delle diverse tipologie, filosofie e tecniche produttive e territorio
- Essere in grado di trasmettere la conoscenza del vino da un punto di vista tecnico e culturale, comunicando il principio del bere responsabile
- Essere in grado di abbinare cibi e preparazioni, specialità enogastronomiche italiane e straniere, a vini di diversa qualità e origine
- Essere in grado di gestire gli acquisti e i rapporti con i fornitori
- Essere in grado di gestire le giacenze di magazzino, la cantina di conservazione e del giorno
- Essere in grado di impostare e identificare i corretti prezzi di vendita vino in diverse realtà di settore
- Essere in grado di comunicare in modo professionale al fine di migliorare, in un'ottica produttiva, il rapporto tra gli operatori dei vari settori nell'ambiente di lavoro
- Essere in grado di comunicare con il cliente nelle diverse realtà di settore
- Essere in grado di comunicare e valorizzare il patrimonio enogastronomico italiano e internazionale
- Essere in grado di attuare basilari strategie di marketing e visual merchandising nei diversi contesti operativi
- Essere in grado di gestire e organizzare eventi e degustazioni in base alla tipologia di prodotto
- Essere in grado utilizzare tutte le nuove forme di comunicazione ( blog, social network, newsletter, web...) per sviluppare strategie di comunicazione legate al prodotto beverage.

## **DURATA**

Il corso è stato organizzato per consentire la partecipazione anche a chi già svolge un'attività lavorativa, e richiede la presenza in ALMA per le prime 23 settimane, con inizio il giorno 03 ottobre 2011 e termine il giorno 31 luglio 2012 (esame finale incluso) suddivisi in due fasi:

- **Fase residenziale: 03 ottobre 2011 – 07 maggio 2012**

Le lezioni si terranno tutti i lunedì, escluse festività ed eventi speciali, dalle ore 9.00 alle ore 13.00 e dalle ore 14.00 alle ore 18.00 per un totale di 23 giornate, corrispondenti ad altrettanti moduli da 8 ore ciascuno. Per le uscite didattiche, alcuni lunedì saranno dedicati a questa attività, mentre le rimanenti saranno fissate durante la fase residenziale a seconda della disponibilità dei partecipanti.

La fase residenziale comprende, oltre alle giornate dedicate alle lezioni frontali e alla degustazione, le uscite didattiche nei territori di eccellenza e la formazione a distanza.

L'obbligo di frequenza durante questa fase è dell'80%, corrispondente a 224 ore di presenza obbligatoria.

- **Fase di stage: 08 maggio 2012 – 28 luglio 2012**

Lo stage si svolgerà in Italia o all'estero, in strutture diverse legate al mondo del vino e della comunicazione (alta ristorazione, aziende vinicole, distribuzione, riviste di settore, etc.) e sarà organizzato tenendo conto delle esigenze didattiche, formative e logistiche dei singoli partecipanti.

- **Esame finale in ALMA: 30 - 31 luglio 2012**

## **PROVA DI VERIFICA (EVENTUALE) PER AMMISSIONE AL CORSO**

Nel caso i candidati non siano in possesso di un Diploma di Sommelier AIS, oppure nel caso in cui la formazione equivalente non sia certificata, sarà possibile verificare le competenze tramite una prova di ammissione al corso, che consiste in:

- un colloquio motivazionale
- un test di accertamento delle competenze
- un esame di degustazione

Una volta ricevuta da ALMA la lettera di ammissione al corso, è necessario rinviare la scheda di iscrizione compilata e firmata per accettazione, ed effettuare un versamento di 400 € + IVA (20%).

**Una volta ricevuta copia della scheda di iscrizione, e il versamento dei 400,00 € + IVA (20%), i candidati saranno automaticamente iscritti al Master, che inizierà il giorno 03 ottobre 2011 (lunedì) presso la sede di ALMA, in Piazza Garibaldi 26, 43052 Colorno \_ PARMA.**

## **RIFERIMENTI**

**Per maggiori informazioni fare riferimento a Giulia Beccarelli, Segreteria Didattica di ALMA. (e-mail: [mastersommelier@scuolacucina.it](mailto:mastersommelier@scuolacucina.it), tel: 0521 525221).**