

Una giornata interamente dedicata all'aggiornamento delle tecniche di servizio si svolgerà il 19 settembre presso la sede nh hotel a Palermo, dalle ore 9,00 alle alle ore 17,30, aperta ai sommelier ed aspiranti sommelier. L'approfondimento sarà articolato in quattro parti intervallate dal coffee break, dal pranzo e da piccole pause per meglio permettere l'apprendimento dei partecipanti. **PART I**: Introduzione a cura del Presidente AIS Sicilia Camillo Privitera - Lo statuto AIS Italia - Requisiti del Sommelier - Carta vini, birre,

acque, distillati, caffetteria - Mise en place - Regole generali - Strumenti del Sommelier - Le diverse tipologie di servizio nel tempo - Le figure e i ruoli - Apertura di diverse tipologie di vini - Presentazione bottiglie ed approccio al tavolo commensali - Consigliare una bottiglia

PART II: Le divise e il taste vin - Servizio al tavolo - Servizio al Buffet - Servizio negli eventi AIS - Comportamenti del Sommelier durante il servizio - L'approccio al cliente - Le corrette pratiche si servizio e le pratiche non ammesse - I siti internet AIS Italia ed AIS Sicilia - La comunicazione - Le guide AIS - Educational AIS Italia - Organigramma AIS Sicilia

PART III: Il Gruppo di Servizi - Definizioni e tipologie servizio - Attività di servizio e rappresentanza - Presentazioni - Figure e ruoli - La modulistica - Il responsabile di servizio regionale - Il responsabile di servizio provinciale - Il responsabile della formazione - Il Sommelier del GDS e il capo servizio - Il socio in stage - L'assegnazione dei servizi - I corrispettivi economici - Diritti e doveri

PART IV: Focus sulle prove tecniche di servizio (tavolo - buffet - cena di gala - corsi - grandi eventi - concorsi)

Costo della giornata: **€ 120,00** incluso coffee break, light lunch e materiale didattico.

Prenotazioni info@aispalermo.it - 3384617492