



Percorso di formazione veloce **(dedicato a personale di sala e bar)**

Prima sessione (2h)

1. Il vino diviso in 4 tipologie

Quali di queste trovo sulla carta del tuo ristorante?

(Rapidi riferimenti durante la spiegazione)

- *Bollicine: Metodo Classico e Metodo charmat*
- *Bianchi: Quanti bianchi esistono? Si abbinano solo al pesce? Capiamo i vini Bianchi insieme!*
- *Rossi: Quanti rossi esistono? Si abbinano solo alla carne? Capiamo i vini Rossi insieme!*
- *Vini da dessert: tutto quello che c'è da sapere*

2. Come abbinare le varie tipologie

(Abbinare il vino al cibo è una scienza complessa: QUINDI?)

GUIDA: Quali vini consigliare al Cliente anche se non sono un esperto sommelier, cosa dire, ma soprattutto cosa NON dire al Cliente in fase di scelta del vino!

Seconda sessione (2h)

3. Formazione dello staff di sala sulla carta dei vini del tuo ristorante

Conoscere i vini della tua carta utilizzando le informazioni apprese nei punti precedenti

4. Il servizio del vino

Non c'è bisogno di essere un sommelier per servire professionalmente il Cliente

Terza sessione (2h)

5. Lavoro interattivo sui punti precedenti e consolidamento delle nozioni acquisite