

Corso di Formazione Individuale Continua e Permanente – Buoni Formazione per Lavoratori Occupati

TECNICHE DI DEGUSTAZIONE VINI E ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO

(Corso approvato nel Catalogo dell'Offerta formativa 2023-2027)

Destinatari

Lavoratori occupati
(domiciliati in Piemonte
e domiciliati fuori regione ma
occupati presso un datore di
lavoro localizzato in Piemonte)

Durata

50 ore
2 giorni settimanali
orario preserale

Costo

- Quota a carico del lavoratore (30%): € 191,25
 - Quota finanziata con il "Buono Formazione" (70%): € 446,25
- Con ISEE minore o pari a € 10.000 il corso è gratuito

Numero partecipanti

Massimo 14

Certificazione

Attestato di validazione delle competenze

Sede del corso

Via Massena n. 20, Torino

Informazioni e iscrizioni

FOR.TER PIEMONTE
Via Massena n. 20, Torino
Tel. 011/5516 290 - 298
Orario:
Da lunedì a giovedì
9:30-12:30, 13:30-17:00
formazionecontinua@forter.it

Descrizione

Il corso TECNICHE DI DEGUSTAZIONE VINI E ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO ha l'obiettivo di fornire ai destinatari un insieme di conoscenze e tecniche che possano contribuire ad aumentare il processo di inserimento nel settore ristorativo. In particolare verranno trattate tematiche relative all'analisi sensoriale dei vini, al loro abbinamento ed al loro servizio. Particolare attenzione verrà rivolta al territorio e alle filiere locali

Struttura del percorso

- Accoglienza (1h)
- Degustazione vini e abbinamento enogastronomico (45 ore): Standard di qualità dei prodotti alimentari; Tecnica professionale dei servizi ristorativi (nazionale e internazionale); Tecniche per la conservazione, lo stoccaggio e il confezionamento dei prodotti; Prodotti e ricette della cultura enogastronomica territoriale; Menù a filiera corta; Abbinamento enogastronomico.
- Prova finale (4 ore)

Destinatari caratteristiche

Nessuna scolarità minima prevista.

Prerequisiti d'ingresso

Nessun prerequisito richiesto.

Modalità di selezione

Nessuna selezione di accesso prevista.

Per ottenere il finanziamento del Buono Formazione e il rilascio dell'Attestato è necessario frequentare almeno i 2/3 delle ore corso