

**CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE**  
**PER**  
**SOMMELIER**  
**I livello**

***OBIETTIVI***

Il sommelier è un professionista in grado di effettuare un'analisi organolettica delle bevande al fine di valutarne la tipologia, la qualità, le caratteristiche, le potenzialità di conservazione, soprattutto in funzione del corretto abbinamento vino-cibo. È impiegato in molteplici realtà aziendali. Nei ristoranti si occupa della selezione dei prodotti, in accordo con la direzione della struttura, della redazione e dell'aggiornamento della lista dei vini nonché della gestione della cantina. Nella sala ristorante consiglia ai clienti il giusto vino da abbinare alle preparazioni dello *chef*. Cura il servizio dei vini stessi e di tutte le bevande alcoliche. Il sommelier non serve l'acqua, compito demandato esclusivamente ai camerieri. Il sommelier professionista deve conoscere le principali regioni vitivinicole del mondo (enografia), la storia del vino, le tecniche colturali ed enologiche, i vitigni (ampelografia) e i vini; inoltre, non deve trascurare la conoscenza dei distillati, dei liquori, delle birre, dei principali cocktail internazionali, della gastronomia e della cucina.

***REQUISITI DI AMMISSIONE***

- Compimento del 18 anno di età
- Diploma di scuola media inferiore

***DURATA***

Il corso dura complessivamente n. 600 ore ( 420 ore di aula e 180 ore di stage)

***LUOGO SVOLGIMENTO***

Napoli – Via Vicinale S. Maria del Pianto Complesso Polifunzionale Torre 1

**Il corso è autorizzato dalla Regione Campania (L.R. 19/87)**

**PER INFO**

Scuola di Formazione dei Lavori Sociali Gesco  
Via Vicinale S. Maria del Pianto Complesso Polifunzionale Torre 1  
Tel 081/7872037 int. 223  
Fax. 7871074  
email: [formazione@gescosociale.it](mailto:formazione@gescosociale.it)  
[www.gescosociale.it](http://www.gescosociale.it)