

Oggetto: MASTER DI ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALE IN WINE & SPIRITS SPECIALIST

La Salerno Formazione Business School fondata nel 2007 vanta la piu' lunga tradizione tra le Business School indipendenti del mezzogiorno d'Italia.

Salerno Formazione Business School è una scuola di business che offre programmi di **Master**, di **MBA**, (fruibili sia in modalità on campus che online) e di programmi di formazione di **Executive Education**; la missione della scuola è formare leader in grado di dirigere imprese in tutto il mondo.

Il Master in WINE & SPIRITS SPECIALIST organizzato dal Polo Universitario SALERNO FORMAZIONE è un corso di alta formazione in Comunicazione, Gestione e Marketing del vino che mira a formare, offrendo una preparazione specifica dedicata, le seguenti figure professionali

- Sommelier presso strutture di ristorazione
- Barman
- Wine Manager
- Buyer presso aziende o presso la grande distribuzione organizzata
- Marketing Manager/Communication Manager/Sales Manager presso aziende vitivinicole e simili

Il piano didattico è pensato per formare professionisti con conoscenze tecniche e culturali in grado di comunicare al meglio le caratteristiche e le dinamiche di questo settore.

Il titolo di master della Salerno Formazione, società operante nel settore della didattica della formazione professionale certificata secondo le normative UNI ISO 21001:2019 + UNI EN ISO 9001:2015 settore EA 37 per la progettazione ed erogazione di servizi formativi in ambito professionale e Polo di Studio Universitario di Salerno dell' Università eCampus, ti permetterà di poter presentare la tua candidatura e quindi di poter lavorare nelle seguenti aziende che hanno a che fare in modo diretto con il settore vinicolo:

- Alta ristorazione
- Hôtellerie italiana ed internazionale
- Re.Ca e GDO
- Aziende vitivinicole e simili
- Agenzie di comunicazione o redazioni del mondo enoico

DURATA E FREQUENZA: Il master avrà la durata complessiva di 50 ore. Il master si svolgerà presso la sede della Salerno Formazione con frequenza settimanale per circa n. 3 ore lezione.

E' POSSIBILE SEGUIRE LE LEZIONI, OLTRE CHE IN AULA, ANCHE IN MODALITA' E.LEARNING – ON.LINE.

E' prevista solo una quota d' iscrizione di €. 350,00 per il rilascio del **DIPLOMA DI MASTER DI ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALE DI PRIMO LIVELLO IN "WINE & SPIRITS SPECIALIST"**

DESTINATARI: Il master è a numero chiuso ed è rivolto a n. 16 persone in possesso di diploma e/o laurea triennale e/o specialistica.

PER ULTERIORI INFO ED ISCRIZIONI: è possibile contattare dal lunedì al sabato dalle ore 9:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 20:00 la segreteria studenti della Salerno formazione ai seguenti recapiti telefonici 089.2097119 e/o 338.3304185.

CHIUSURA ISCRIZIONI: RAGGIUNGIMENTO DI MASSIMO 16 ISCRITTI

PROGRAMMA DI STUDIO:

MODULO 1 – LA PROFESSIONE DEL WINE & SPIRITS SPECIALIST

- Definizione del libero professionista
- La partita IVA
- La retribuzione la busta paga
- Cessazione rapporto di lavoro, dimissioni, TFR
- Impresa e autonomia patrimoniale
- I tipi di società
- La comunicazione performante
- Rapporto con i fornitori
- Inventario, Il Magazzino e la sua gestione

MODULO 2 – IL MONDO DEL VINO

- Viticoltura, la vite e la vigna (Cicli biologici, tecniche e patologia della vite)
- La produzione del vino (vendemmia, tecniche di vinificazione, difetti e malattie del vino)
- Le denominazioni
- Gli spumanti (Metodo Classico o Champenoise, Metodo Charmat)
- Vini dolci (produzione, vini dolci – passiti – speciali)

MODULO 3 – L'ITALIA DEL VINO

- La penisola Italiana (storia, clima, territorio, vitigni autoctoni e vitigni internazionali)
- Le Regioni ed i loro vini (Nord, Centro, Sud, Isole)
- Focus Italia (storia, condizioni pedoclimatiche, vitigni e vini protagonisti)
- Gli Spumanti italiani
- Le Cantine italiane più note

MODULO 4 – IL VINO ALL'ESTERO

- Europa (I principali paesi produttori, storia, clima, territorio, vitigni e vini protagonisti)
- Focus Champagne (le origini, le zone di produzione le aziende)
- Il Resto del Mondo (Nord, Sud America, Sud Africa, Asia, Medio Oriente Oceania)

MODULO 5 – IL SERVIZIO DEL VINO

- La figura del Sommelier (il settore lavorativo, strumenti di lavoro)
- Cantina, Progettazione e Gestione
- La Carta dei vini
- Temperature di servizio
- Degustazione (abbinamento cibo – vino: le regole)

MODULO 6 – IL MONDO DEL BAR

- Le bevande alcoliche; bevande fermentate (vino birra sidro)
- Distillati (acquavite d'uva, brandy, cognac, gin, grappa, vodka, visky, rum)
- Aperitivi in bottiglia (bitter, vermut chinati, vini liquorosi, bibite analcoliche)
- Cocktail (definizioni e categorie)

MODULO 7 – ATTIVITA' DI PIANIFICAZIONE

- Piano Operativo (la produzione, piano di marketing)
- Definizione Marketing (marketing mix, vision and mission)
- Il consumatore moderno (le influenze di acquisto, ruoli ed esperienze, relazione cliente professionista)

MODULO 8 – GESTIONE RISORSE

- SWOT Analysis
- Linguaggio affermativo per migliorare le performance
- Sviluppare e migliorare le performance
- Sviluppo delle emozioni positive
- Ascolto attivo e riflessivo (ascolto passivo, diffusione positiva delle critiche)
- Team building

Per ulteriori informazioni e/o iscrizioni è possibile contattare, dal lunedì al sabato dalle ore 9:00 alle 13:00 e dalle 16:00 alle 20:00, la Segreteria Studenti della Salerno Formazione ai seguenti recapiti telefonici: 089.2097119 e/o 338.3304185.

SITO WEB: www.salernoformazione.com