

ABSTRACT PROGETTO

1.1 Denominazione progetto

SOMMELIER

L.P.S.S.C.T.A. "ALDO MORO"
MONTESARCHIO (BN)

Prot. N. 5657 del 15/10/16

Cl. C Cl. 1 Fasc. Pers

1.2 Responsabile/i progetto

Coordinamento prof. BALDINO ROSARIO

1.3 Obiettivi

Formare professionisti attivi nella ristorazione, ma anche tutti gli appassionati del mondo del vino, affinché siano in grado di:

- Migliorare la conoscenza dei vini
- Migliorare il servizio
- Conoscere gli abbinamenti possibili tra i vari vini e la gastronomia locale ed internazionale
- Creare un bagaglio tecnico/culturale da cui attingere sia a livello professionale che amatoriale

1.4 Articolazione

Per lo sviluppo del percorso è possibile prevedere due livelli:

➤ PRIMO LIVELLO

viticoltura, enologia, degustazione

➤ SECONDO LIVELLO

abbinamento cibi-vini

Allestimento di una gara professionale di sommelier interna

1.5 Durata

Il progetto può essere sviluppato da marzo a maggio 2017

1.6 Destinatari

Il progetto è rivolto agli studenti delle classi terze (primo livello) e delle classi quarte e quinte (secondo livello) dell'indirizzo sala bar

1.7 Risorse umane

Docenti tecno-pratici di sala bar: classe di concorso C510

1.8 Attrezzature, beni e servizi

Laboratorio BAR e attrezzature professionali varie