

Corso associativo completo di sommellerie Corso di preparazione all'esame di professione di sommelier/ière con APF 2022-2023

Corso 2° livello – programma *lunedì*

Mesi	Giorno	Data	Lez.	Materia d'insegnamento	ore / lez.	orario
marzo	lunedì	27.02.2023	1	Tecnica della degustazione	4	18:30 - 21:30
			2	Geografia vitivinicola - Italia 1) Nord-Ovest		
	lunedì	06.03.2023	3	Geografia vitivinicola - Italia 2) Centro	3	19:00 - 21:30
	lunedì	13.03.2023	4	Geografia vitivinicola - Italia 3) Nord-Est	3	19:00 - 21:30
	lunedì	20.03.2023	5	Geografia vitivinicola - Italia 4) Centro-Sud e Isole	3	19:00 - 21:30
aprile	lunedì	27.03.2023	6	Marketing di vendita - Vini BIO	3	19:00 - 21:30
	lunedì	03.04.2023	7	Geografia vitivinicola - Germania e Austria	3	19:00 - 21:30
	lunedì	17.04.2023	8	Geografia vitivinicola - Francia - 1a parte	3	19:00 - 21:30
maggio	lunedì	24.04.2023	9	Geografia vitivinicola - Francia - 2a parte	3	19:00 - 21:30
	martedì	02.05.2023	10	Geografia vitivinicola - Svizzera	3	19:00 - 21:30
	lunedì	08.05.2023	11	Geografia vitivinicola - Spagna e Portogallo	3	19:00 - 21:30
	lunedì	15.05.2023	12	Geografia vitivinicola - Resto d'Europa	3	19:00 - 21:30
	lunedì	22.05.2023	13	Geografia vitivinicola - Resto del Mondo	3	19:00 - 21:30
giugno	lunedì	05.06.2023	Certificazione di secondo corso		3	18:30 - 19:30
			14	Psicologia di vendita	5	18:30 - 21:30
15	Prove di servizio vini					

sabato a blocco

Mesi	Giorno	Data	Lez.	ore / lez.	orario
marzo	sabato	04.03.2023	1-4	10	09:00 - 17:00
marzo	sabato	25.03.2023	5-8	10	09:00 - 17:00
aprile	sabato	22.04.2023	9-12	10	09:00 - 17:00
maggio	sabato	06.05.2023	13-15	10	09:00 - 17:00

Corso 3° livello: 11 settembre 2023 – dicembre 2023

Moduli aggiuntivi (*solo corso APF*):

Marketing & Vendita: autunno 2023
Economia aziendale: autunno 2023
Corsi interdisciplinari: autunno 2023