

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

Corso 1° livello – programma *lunedì*

Mesi	Giorno	Data	Lez.	Materia d'insegnamento	ore / lez.	orario
settembre	lunedì	12.09.2022	1	Presentazione del corso, la viticoltura	4	18:30 - 21:30
	lunedì	19.09.2022	2	La vinificazione	3	19:00 - 21:30
	lunedì	26.09.2022	3	L'enologia	3	19:00 - 21:30
ottobre	lunedì	03.10.2022	4	La tecnica della degustazione (visiva)	3	19:00 - 21:30
	lunedì	10.10.2022	5	La tecnica della degustazione (olfattiva)	3	19:00 - 21:30
	lunedì	17.10.2022	6	La tecnica della degustazione (gustativa)	3	19:00 - 21:30
	lunedì	24.10.2022	7	Vini spumanti	3	19:00 - 21:30
novembre	lunedì	07.11.2022	8	Enografia e legislazione ticinese - visita cantina vitivinicola	4	18:30 - 21:30
	lunedì	14.11.2022	9	Vini speciali e passiti	3	19:00 - 21:30
	lunedì	21.11.2022	10	La birra	3	19:00 - 21:30
	lunedì	28.11.2022	11	<i>Certificazione di primo corso</i>	3	19:00 - 21:30
dicembre	lunedì	05.12.2022	12	Marketing di cantina, distillati e liquori	4	18:30 - 21:30
	lunedì	12.12.2022	13	Prove pratiche di servizio, enogastronomia e abbinamenti	3	18:30 - 21:30

sabato a blocco

Mesi	Giorno	Data	Lez.	ore / lez.	orario
settembre	sabato	17.09.2022	1-3	10	08:30 - 17:00
ottobre	sabato	15.10.2022	4-6	10	08:30 - 17:00
novembre	sabato	19.11.2022	7-9	10	08:30 - 17:00
dicembre	sabato	10.12.2022	10-13	10	08:30 - 17:00

Corso 2° livello: inizio lunedì 27 febbraio 2023 – fine giugno 2023

Corso 3° livello: settembre 2023 – dicembre 2023

Moduli aggiuntivi (*solo corso APF*):

Marketing & Vendita: autunno 2023

Economia aziendale: autunno 2023

Corsi interdisciplinari: autunno 2023