

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO NAPOLI MILANO TORINO

MASTER PER WINE & BEVERAGE MANAGER

L'obiettivo del master internazionale per Wine & Beverage Manager organizzato dall'ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere, con l'esclusivo patrocinio dell'AMIRA (Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi) e delle Associazioni ADA Lazio, AICR, AIRA, AMIRA e SKAL International, è quello di formare un profilo professionale in grado di coordinare e gestire il sistema di pianificazione e gestione della cantina e del comparto beverage, sia nell'ambito della ristorazione alberghiera ed extralberghiera, sia all'interno di enoteche, wine/bar ed aziende vitivinicole. La figura professionale formata, meglio definita come Wine & Beverage Manager, avrà tutte le competenze tecniche relative alla supervisione dell'approvvigionamento, ai controlli di qualità, all'organizzazione e gestione della cantina, alle relazioni con fornitori e clienti, alla definizione delle linee gastronomiche ed enologiche dell'azienda. Attraverso temi didattici mirati si potranno acquisire una conoscenza approfondita dei vini, delle legislazioni sull'etichetta, sugli impianti di lavorazione e su tutto ciò che serve per diventare un professionista del vino. Per avviarsi alla gratificante carriera di Wine & Beverage Manager, aperta a giovani e meno giovani, italiani e stranieri, è comunque necessario il possesso di un diploma di scuola media superiore e/o laurea (qualora non si avesse esperienza nel settore). Particolarmente favoriti risultano essere Chef, Sommelier, Maître, Sommelier o personale di sala/bar che ha già maturato esperienze in ambito ristorativo e vinicolo, in quanto in possesso di cultura e competenze tecniche in materia enogastronomica. Il Master è articolato in una fase di formazione teorico/pratica *full immersion* della durata di 72 ore distribuite nell'arco di 3 mesi, con possibilità di svolgere un successivo periodo di stage da 1 a 6 mesi in azienda: si velocizza, in questo modo, il contatto degli allievi con le realtà imprenditoriali alberghiere attraverso una sperimentazione concreta sul campo delle competenze acquisite con la formazione.

PROGRAMMA DIDATTICO

- Analisi organolettica e tecniche di degustazione
- Storia della vite ed aspetti salutistici e nutrizionali del vino
- Ciclo biologico della vite e sistemi di coltivazione
- Vinificazione, pratiche di cantina e trattamento mosti
- Evoluzione, alterazioni malattie e difetti del vino
- Vini speciali, legislazione ed etichetta
- Enografia nazionale ed estera
- Principi fondamentali dell'abbinamento cibo/vino
- Gestione della cantina ed elaborazione carta dei vini
- Acque minerali e birra
- Distillati e cocktail
- Latte, caffè, thè e cacao
- Succhi, sciroppi, amari e liquori
- Marketing dei prodotti vinicoli e delle imprese vitivinicole
- Comportamenti ed atteggiamenti di consumo
- Strategia e direzione d'impresa
- Legislazione sugli impianti
- Normative igienico/sanitarie: HACCP
- Sicurezza e prevenzione infortuni sui luoghi di lavoro (modulo didattico opzionale – costo € 120,00 + IVA 22%)

FASE PRATICA (STAGE): Per un periodo da 1 a 6 mesi, gli allievi avranno l'opportunità di essere inseriti in stage all'interno di cantine, enoteche ed aziende vitivinicole. In questa fase della formazione sarà, pertanto, possibile sperimentare sul campo le competenze tecniche acquisite durante la prima fase di formazione. Lo stage non costituisce rapporto di lavoro ed è consentito solo a soggetti in possesso dei requisiti previsti dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs. 13 Agosto 2011.

INIZIO CORSI	2 volte l'anno
DURATA	3 mesi di formazione teorico/pratica, con possibilità di svolgere un successivo percorso di stage da 1 a 6 mesi all'interno di aziende ristorative alberghiere ed extralberghiere
N° POSTI	10
FREQUENZA	2 volte a settimana (lunedì – mercoledì)
ORARIO LEZIONI	15.30 – 18.30
COSTO	€ 2610,00 + IVA 22%
STAGE	Consentiti agli allievi in possesso dei requisiti previsti dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs 13 Agosto 2011. Per l'attivazione dello stage è previsto il versamento di € 150,00 + IVA 22% alla segreteria stage dell'ANPA, esclusivamente all'atto della verifica da parte della stessa dei requisiti del soggetto partecipante allo svolgimento del tirocinio formativo. La presente quota copre il periodo di stage da 3 a 6 mesi esclusivamente all'interno di un'unica struttura. Qualora l'allievo intendesse svolgere il periodo di tirocinio in più strutture, per ogni attivazione stage sarà necessario versare la quota di € 150,00 + IVA 22%
RATEIZZAZIONE	€ 364,00 + 3 rate consecutive mensili di € 940,00 l'una oppure € 364,00 + 12 rate consecutive mensili da € 250,00 l'una
	Qualora il contraente intendesse optare per l'inserimento nel corso anche il modulo formativo relativo al corso di formazione ed informazione per i lavoratori (art. 36 e 37 del D.LGS. 81 del 9 aprile 2008 PCM atto 221 – CSR del 21.12.2011 – Accordo Stato-Regioni), è previsto un ulteriore costo di € 120,00 + IVA 22% che verrà aggiunto al costo iniziale di € 1300,00 + IVA 22%.

Con il patrocinio e la collaborazione di:

