



Chiavari, 20.01.2012

A tutti i soci - Loro sedi

**OGGETTO:** Seminario sulle Tecniche di Servizio – 18 e 19 Marzo 2012

Hotel Nh Plaza – Via Martin Piaggio, 11 (Ge)

Gentile associato,

L'Associazione Italiana Sommelier Liguria nei giorni di domenica 18 e lunedì 19 marzo p.v. organizza il Seminario sulle Tecniche di Servizio presso l'Hotel Nh Plaza di Genova (Via Martin Piaggio, 11 – 16122 Genova).

In allegato si trasmette:

- Programma del Seminario
- Scheda di adesione

Costi:

- Partecipazione al Seminario - due giornate - € 180,00 (iva inclusa)

Costi facoltativi:

- Colazioni Light Lunch € 25,00 – *obbligatorio prenotare il pranzo all'atto della presentazione della domanda*
- Eventuale pernottamento presso Hotel Nh Plaza - da prenotare direttamente all'Hotel telefonando al numero **848 390 398** oppure inviando una mail a [prenotazioni@nh-hotels.com](mailto:prenotazioni@nh-hotels.com) facendo specifico riferimento al seminario di A.I.S. Liguria  
Prezzi a noi riservati: camera singola € 79,00 – doppia uso singola € 89,00 – doppia € 99,00 – tripla € 119,00



Posti disponibili:

- Non più di n° 40

Qualora vi fosse un esubero di prenotazioni verrà considerata valida la data di arrivo della scheda di adesione con allegata copia del bonifico bancario.

La scheda di iscrizione dovrà giungere a questa segreteria a mezzo fax (0185 363680) o mail: [ais.luigi@hotmail.it](mailto:ais.luigi@hotmail.it) **entro e non oltre il 09 marzo 2012** unitamente alla ricevuta del versamento intestato a: Associazione Italiana Sommelier Liguria – Banca Intesa Sanpaolo (agenzia di Chiavari, Via Bancalari)  
IBAN: IT30J0306931951100000017711.

Nella causale del bonifico dovrà essere specificato: **SEMINARIO TECNICHE DI SERVIZIO** e il nominativo del partecipante.

Si ricorda altresì a tutti coloro che desiderano iscriversi al master che è obbligatorio essere in regola con il pagamento della quota associativa.

L'eventuale rinuncia, una volta versata la quota, dovrà essere comunicata entro e non oltre il 13 marzo 2012 al sommelier Luigi Bono (fax 0185 363680 – mail: [ais.liguria@hotmail.it](mailto:ais.liguria@hotmail.it) – cell.: 3475799447).

Nel caso ciò non avvenisse, le somme versate non verranno rimborsate.

Il Presidente A.I.S. Liguria  
Alex Molinari



## **SEMINARIO SULLE TECNICHE DI SERVIZIO**

**18 -19 MARZO 2012 – NH PLAZA HOTEL**

**(Via Martin Piaggio, 11 – 16122 Genova)**

### **PRIMA GIORNATA**

- 9.00- 9.30 Saluti, presentazione, obiettivi e svolgimento del seminario  
9.30-10.30 Il Sommelier AIS: storia attualità e immagine  
10.30-11.30 La professione del sommelier: evoluzione e attualità  
  
11.30 -11.45 Coffee-break  
  
11.45-13.00 Il sommelier nei diversi contesti operativi: *ristorazione, wine bar, enoteche*  
Il sommelier e la comunicazione: *relatore, degustatore e organizzatore*  
Il sommelier e i corsi AIS  
  
13.00–14.30 Colazione (non inclusa – da prenotare all’atto della presentazione della domanda)  
  
14.30 -15,30 Il sommelier e il servizio  
Attrezzi, carta dei vini, cantina e acquisti  
15.30–17.00 Stappatura della bottiglia: vino bianco, rosso e spumante.  
Decantazione  
Temperature di servizio

### **SECONDA GIORNATA**

- 9.30- 10,30 Il sommelier e i servizi esterni; *catering, eventi, banchi di degustazione*  
Organizzazione del servizio e rapporti con le committenze  
10.30 -11.30 Gestione dei servizi  
Assicurazione, gestione economica, servizi gratuiti  
11.30 -12.30 L’aggiornamento del sommelier  
La degustazione del vino nei diversi contesti  
Degustazione di due vini  
  
12.30-14.00 Pausa colazione (non inclusa – da prenotare all’atto della presentazione della  
domanda)  
14.00 17.30 **Esame: prova orale e pratica**

La prova pratica verterà su una prova di servizio, apertura della bottiglia/decantazione, simulazione di servizio - presentazione e descrizione di un vino significativo e prodotto in una importante zona italiana o francese, indicato dalla commissione: il candidato dovrà presentarlo, ampliare l’argomento con le citazioni che riterrà opportune, eventuale produttore, annata, informazioni sulla zona, caratteristiche organolettiche e abbinamento con il cibo secondo il metodo AIS.



## SCHEDA DI ISCRIZIONE

### Seminario Tecniche di Servizio 18 – 19 Marzo 2012

**Hotel Nh Plaza – Via Martin Piaggio, 11 (Ge)**

da inviare via fax (0185363680) o mail: [ais.luigi@hotmail.it](mailto:ais.luigi@hotmail.it)  
all'A.I.S. Liguria entro il **9 marzo 2012**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ socio e sommelier dal \_\_\_\_\_  
Via \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
Fax \_\_\_\_\_ email \_\_\_\_\_

**(compilare in stampatello)**

Cell. \_\_\_\_\_ P.I. \_\_\_\_\_ oppure  
C.F. \_\_\_\_\_

chiede di poter partecipare al Seminario Tecniche di Servizio

**Indicare se si desidera prenotare i pranzi (barrare la casella corrispondente)**

Prenoto la colazione del 18 marzo 

SI	NO
----	----

 (€ 25,00)  
Prenoto la colazione del 19 marzo 

SI	NO
----	----

 (€ 25,00)

Titoli già acquisiti:

- Relatore SI - NO
- Degustatore Ufficiale SI - NO

**Si allega copia del versamento € 180,00** (l'importo per il pranzo dovrà essere corrisposto il primo giorno del Seminario all'atto della registrazione).

**In fede**

\_\_\_\_\_

Luogo e data \_\_\_\_\_