



ELEMENTI DEL SERVIZIO VINI*

CORSO GRATUITO* PER OCCUPATI**





















ELEMENTI DEL SERVIZIO VINI*

DURATA: 24 Ore

CERTIFICAZIONE:

Attestato di Validazione delle competenze

SEDE: c/o aziende committenti o sedi di Apro Formazione

CORSO GRATUITO:

****Finanziato da Regione Piemonte - Avviso Accademia Piemonte 2023 – 2026.

DESTINATARI E PREREQUISITI:

- Prerequisiti: persone maggiorenni occupate in possesso del Diploma di Scuola Secondaria di I°.
- I partecipanti sono lavoratori occupati presso le imprese committenti e individuati mediante il confronto agenzia formativa-azienda

CORSO GRATUITO***

Il percorso intende potenziare le conoscenze e le capacità degli addetti di sala in ordine alle tipologie e caratteristiche dei vini e alle tecniche di presentazione al cliente per un buon abbinamento piatto/vino, con primaria attenzione alle produzioni vitivinicole della tradizione italiana e soprattutto piemontese.

All'interno del percorso vengono affrontate/contestualizzate anche le tematiche trasversali relative alle dimensioni della parità di genere e non discriminazione, dello sviluppo sostenibile e della transizione digitale.

Il percorso si svolge presso la sede di Apro Formazione, adotando il metodo conversazionale. Al termine del percorso formativo, per i partecipanti che hanno raggiunto il monte ore minimo di frequenza previsto dall'Avviso e superato la prova di valutazione finale di apprendimento, è previsto il rilascio dell'Attestato di Validazione delle Competenze. Il percorso formativo coinvolge i seguenti profili professionali: addetti sala/camerieri

CONTATTI:

sede di ALBA - tel. 0173.28.49.22 sede di CANELLI - tel. 0141.83.22.76 accademie@aproformazione.it

ELEMENTI DEL SERVIZIO VINI*

















