

Arte&Vino Associazione Culturale

in collaborazione

con **A.I.S. Romagna**

presentano la prima edizione del corso

“Sala&Vino”

8 lezioni dal 04/04/2016 all'11/05/2016 - dalle ore 15.00 alle ore 17.30

presso l'Hotel Villa Rosa Riviera - Via Amerigo Vespucci, 71 – 47921 Rimini

Anthelme Brillat-Savarin, letterato francese del Settecento affermava:” *Avere un ospite significa farci carico della sua felicità durante le ore che trascorre sotto il nostro tetto*”.

Il corso sarà condotto e diretto per la parte legata alla sala dal **Prof. Roberto Gardini** tra i più rinomati Maître/Sommelier d'Italia mentre la parte dedicata al vino sarà curata da esperti docenti **dell'Associazione Italiana Sommelier – Sezione Romagna.**

Saper ricevere con stile e ricercatezza è una vera e propria arte, che ha delle regole ben precise. Che sia un invito formale o informale, la cura del dettaglio, la perfetta *mise en place*, la corretta disposizione degli ospiti ed il rispetto delle norme del galateo possono rendere unico qualsiasi ricevimento.

Il Bon Ton e il Galateo sono ingredienti fondamentali per quanto concerne non solo la cura dell'allestimento della tavola, la cura del servizio ad opera dei camerieri o dello stesso ristoratore, ma soprattutto un ingrediente fondamentale a disposizione di chef, albergatori e ristoratori che desiderano aggiungere un ingrediente innovativo al loro Menu per creare valore grazie a cultura, intrattenimento, formazione e qualità. E' per questo che abbiamo creato **“Sala&Vino”** per ristoratori, albergatori e chef, ma non solo, per offrire ai propri commensali un Menu dai gusti e dai sapori speciali sotto tutti i punti di vista.

Destinatari:

Il corso è rivolto a ristoratori e albergatori che desiderano acquisire le abilità e le conoscenze adeguate a svolgere la professione di Responsabile del servizio di sala – Maître; e a tutti coloro che vogliono imparare come trasformare la semplice arte del ricevere, in un'opera teatrale e vogliono valorizzare la propria immagine, rendendola ricca di eleganza e glamour in ogni situazione.

Obiettivi:

Il suo compito è rivolto scoperta delle regole del bon ton, alla **cura dei dettagli**, dall'ambiente che deve essere gradevole e accogliente, alla *mise en place*, fino alla conversazione; eleganza e bon ton e cura dei dettagli in ogni occasione.

Programma e contenuti:

1) **Prima lezione - 4 Aprile 2016:**

Il ristorante, la sala, i ranghi, vestire il tavolo, la mise en place, il coperto d'attesa.

2) **Seconda lezione - 13 Aprile 2016:**

I vari tipi di service. La brigata di sala, le figure professionali, lo sbarazzo al tavolo, procedure di servizio.

3) **Terza lezione - 20 Aprile 2016:**

L'accoglienza, la comunicazione con l'ospite, portamento, classe, stile. L'aperitivo.

4) **Quarta lezione - 26 Aprile 2016:**

Le varie tipologie di buffet. Il buffet della prima colazione: organizzazione e servizio.

5) **Quinta lezione - 3 Maggio 2016:**

Il taglio della frutta e presentazione. La cucina di sala. Elaborazione di un piatto.

6) **Sesta lezione - 5 Maggio 2016:**

Il vino: principi di enologia, tecnica dell'assaggio, degustazione di 3 vini.

7) **Settima lezione - 10 Maggio 2016:**

L'abbinamento cibo-vino: prova pratica di alcuni cibi con i relativi vini.

8) **Ottava lezione - 11 Maggio 2016:**

Il servizio del vino: temperature di servizio, tipologie di bicchieri, stappatura bottiglie di vino e bottiglie di spumante. Servizio dei distillati e degustazione di un vino importante.

Il corso, della durata di 8 lezioni articolate in lezioni frontali da 2 ore e mezza ciascuna, si svolgeranno all'interno di Hotel 4 * e prevedono l'utilizzo di materiale e attrezzature del mestiere.

Il percorso formativo si rivolge sia a coloro che già operano nel settore della ristorazione, eventi, sia a tutti coloro che amano la cultura del «bon vivre» e desiderano fare propria l'arte del buon ricevere.

Ad ogni partecipante, compreso nella quota di iscrizione di €240,00 + IVA e ridotta riservata all'Associazione Albergatori Rimini di €200,00 + IVA, verranno fornite delle dispense a sostegno delle lezioni.

Al termine del corso verrà rilasciato un'attestazione di partecipazione.

Iscrizioni entro il 25 marzo 2016

Per info e prenotazioni:

Associazione Culturale Arte&Vino

associazionearte.vino@gmail.com

tel. 392.7559206

