

Il Corso per Sommelier è il motore che fa muovere tutte le attività della nostra Associazione ed è quindi fondamentale che la sua organizzazione e gestione siano precise ed efficaci. È quindi evidente che la figura del Direttore di Corso occupa un ruolo decisivo in questo ingranaggio ed è indispensabile che siano chiare le linee guida da seguire per offrire un prodotto al passo con i tempi e all'altezza delle richieste di un pubblico sempre più competente ed esigente.

Il **seminario per Direttori di Corso** deve essere frequentato da chi desidera svolgere questo ruolo all'interno delle singole Associazioni Regionali, ma è anche dedicato a chi, in ambito associativo, desidera approfondire ogni meccanismo che porta alla buona riuscita di un Corso. Tutte le attività dell'Associazione possono ottenere il migliore successo se tutti coloro che collaborano sono a conoscenza delle problematiche che si possono presentare in relazione alla propria specifica funzione, ma anche di quelle che possono coinvolgere i diversi collaboratori.

Il seminario si articola in una giornata completamente dedicata all'approfondimento dell'organizzazione e della gestione del Corso per sommelier AIS.

La mattinata è dedicata alla figura del Direttore di Corso, all'aspetto didattico ed etico-professionale, all'atmosfera positiva che deve creare nel Corso, al rapporto con i Relatori, i Corsisti e l'AIS, alla precisione, puntualità e correttezza delle informazioni da dare ai Corsisti, ai suoi requisiti e alle sue funzioni, alla scelta dell'ambiente e dei vini, all'organizzazione del Corso in ogni sua sfaccettatura.

Nel pomeriggio si affronta in modo più specifico l'aspetto burocratico-gestionale e amministrativo del Corso, oltre a quello relativo a tutta la modulistica.

Successivamente si riprende il percorso tracciato in mattinata, con alcune dimostrazioni pratiche, come la stappatura della bottiglia da proporre come esercitazione durante il Corso, oltre al servizio e alla presentazione del vino al termine della lezione.

Gli ultimi argomenti trattati riguardano la lezione finale di I e II livello, il questionario di gradimento e l'organizzazione dell'esame finale.

Programma

8.30 – 9.00 Registrazione Corsisti

9.00 - 9.30 Saluti, presentazione e obiettivi del seminario

9.30 - 11.00

La figura del Direttore di Corso: didattica ed etica professionale. Rapporti con i Relatore e i Corsisti

11.00 - 11.15 *Coffee-break*

11.15 - 12.45

La figura del Direttore di Corso: organizzazione e gestione didattico-pratica del Corso sommelier (aspetti pratici relativi a organizzazione del Corso e rapporto con Relatori/Corsisti, scelta dell'ambiente, scelta e servizio dei vini, elenchi vini/lezioni/iscritti ai livelli successivi, tovaglietta vini per Relatore, tovaglietta soluzioni, cartellina Corsista, registro dei tre livelli, registro esami, compiti esami finali...)

12.45 - 14.00 *Pausa pranzo*

14.00 - 15.00

La figura del direttore di Corso: aspetti amministrativi e burocratici (iscrizioni, quote, versamenti, pagamenti, ritenuta 20%, fattura, richiesta autorizzazione Corso, richiesta materiale, Relatori non abilitati...)

15.00 - 15.30

La stappatura della bottiglia: prova pratica di presentazione
La presentazione dei vini al termine della lezione

15.30 - 16.15

Le lezioni finali del I e II livello, il questionario di gradimento, l'esame finale con degustazioni di due vini (questionari I e II livello, esame ...)

16.15 - 17.00

Organizzazione e aspetti pratici relativi a lezioni finali del I e II livello, il questionario di gradimento, l'esame finale (tovaglietta per esame, questionario di gradimento...)

17.00 – 17.30 Debriefing sui temi della giornata

I partecipanti devono presentarsi al seminario in divisa di rappresentanza.