

IN  
CIBUM  
UM **LAB**

FacileSommelier®

PRESENTANO

**CORSO PER SOMMELIER**



# Forse hai sempre pensato che.....

- ▶ I corsi per sommelier possano essere erogati solo da determinate Organizzazioni, in quanto certificano, tramite un Esame di Stato, una preparazione che ti permette l'iscrizione ad un Albo nazionale professionale.
- ▶ Magari sarai sorpreso nel sapere che così non è. Non esiste un Albo Professionale dei sommeliers, attività che, al contrario, appartiene al novero delle «professioni non regolamentate» e che, secondo il Contratto Nazionale della Ristorazione, può essere svolta da chiunque abbia «una precisa e completa conoscenza dei vini italiani ed esteri».
- ▶ Quindi, poiché chiunque può organizzare corsi per diventare sommelier, per fare la differenza hai bisogno di due cose: un ottimo Ente di Formazione e fare esperienza sul campo.

**Noi possiamo aiutarti.**



# Da oggi c'è un nuovo modo per diventare Sommelier

- ▶ Da una parte c'è il «classico» corso da Sommelier, spesso strutturato in tre livelli. Conseguire il diploma comporta dover seguire delle lezioni in giorni ed ore fisse, in aule nelle quali ci sono fino a 100 persone, per un tempo di minimo un anno, ma che può arrivare sino a due anni.
- ▶ Dall'altra ci sono, o i corsi esclusivamente in modalità on-line, nei quali l'interazione con il docente è affidata solamente a video precaricati sul web, oppure quelli che si svolgono in brevi weekend.
- ▶ Nel mezzo ci sono Soluzione Vino ed Incibum Lab, con il «Metodo Facile Sommelier®» .



# Chi siamo

- Incibum Lab è il laboratorio di innovazione della Scuola di Alta Formazione gastronomica più importante del sud Italia, attiva nei settori della formazione professionale ed amatoriale, sia per chef, che per pasticceri e pizzaioli. Alla guida ci sono chef stellati ed i migliori professionisti della cucina, italiani ed internazionali. Incibum Lab si sviluppa su una superficie di 4.000 mq e vanta un laboratorio di cucina a venti postazioni, uno di pasticceria ed uno di gelateria. [www.incibum.it](http://www.incibum.it)
- Soluzione Vino è una società di consulenza e formazione in tema di vino, partecipata da DEMETRA Srl, una holding che investe in start up food & wine related ad alto potenziale di innovazione e crescita.
- Facile Sommelier® è il Marchio Registrato di Soluzione Vino dedicato alla formazione a distanza in materia di vino e bevande alcoliche. A Settembre 2021, il Corso gratuito di Avvicinamento al vino vanta circa 4.000 iscritti. [www.facilesommelier.it](http://www.facilesommelier.it)



# Il Metodo Facile Sommelier®

- ▶ Il Corso da Sommelier proposto da Soluzione Vino ed Incibum Lab unisce la flessibilità della frequenza on-line con quella della parte residenziale, tipica dei più affermati corsi nazionali ed internazionali, garantendo un numero di ore di lezioni/studio e di degustazioni in linea con gli altri corsi da sommelier, ma concentrando il tutto in 12 settimane (tre mesi) anziché in un anno o a volte persino in due anni.
- ▶ Riteniamo infatti che un Corso da Sommelier non possa, da un lato, richiedere uno o due anni per ottenere un Diploma, e dall'altro lato, non possa essere svolto esclusivamente on-line o solamente in poche giornate, ma necessiti di una interazione personale con il docente, per verificare quanto appreso, senza dimenticare la parte pratica dedicata alle degustazioni e all'abbinamento cibo-vino.



# Il Metodo Facile Sommelier® (...continua...)

- ▶ Il Corso è perfetto per coloro che sono già inseriti nel settore della ristorazione e che devono gestire lo studio insieme al lavoro, ma anche per coloro che vorrebbero lavorare nel mondo del vino (enoteche, wine-bar, ma anche nell'enoturismo o nella vendita) e che necessitano di aggiungere nuove competenze al proprio curriculum senza aspettare un anno intero. Il Corso, inoltre, è rivolto agli appassionati che vogliono perfezionare la conoscenza della materia.
- ▶ Il Corso ha una focalizzazione specifica sulla profonda conoscenza dei vitigni italiani ed esteri, e sull'abbinamento cibo-vino, al fine di consentire all'allievo di operare immediatamente con professionalità nell'ambito lavorativo.
- ▶ La sessione residenziale di ogni corso è limitata ad un massimo di 15 allievi, affinché sia la più efficace possibile.
- ▶ Il tutto garantito dalla serietà e professionalità di Incibum Lab, una delle più importanti scuole di Alta Gastronomia italiane.



# Le tre fasi del Metodo Facile Sommelier®



FASE 1	STUDIO PERSONALE TRAMITE LIBRI DI TESTO E PIATTAFORMA WEB BASED DI FACILE SOMMELIER®
FASE 2	WEBINARS
FASE 3	GIORNATE RESIDENZIALI

**TEMPO TOTALE: TRE MESI (12 SETTIMANE)**

# Struttura del Corso. Tempo totale: 12 settimane

ORGANIZZATORE	LIVELLI	DURATA IN ORE	MODALITA'	N° ORE ON-LINE/STUDIO PERSONALE	N° ORE RESIDENZIALI	N° WEBINAR
SOLUZIONE VINO/INCIBUM LAB	UNICO	100	MISTA (ON-LINE + RESIDENZIALE)	68	24 (3GG x 8h)	4 (8 ore)
DURATA TOTALE DEL CORSO (SETTIMANE)	LIBRI DI TESTO	PIATTAFORMA ON-LINE	VINI DEGUSTATI	DOCENTI	ESAME FINALE	OUTPUT FINALE
12	2 + QUADERNO DEGUSTAZIONE + SCHEDA COLORI/PROFUMI	FACILE SOMMELIER	40: 12 NEI WEBINARS E 28 DAL VIVO	SOMMELIERS INSERITI NEL MONDO DEL VINO	SCRITTO + DEGUSTAZIONE	DIPLOMA DI SOMMELIER





# Programma del Corso: Parte I - On-line (portale Facile Sommelier®) e studio personale (Libro di testo)

- ▶ Il Vino (L'uva, fattori che influenzano la vigna, metodi di vinificazione per vini secchi bianchi, rossi e rose', pratiche di cantina e maturazione/invecchiamento).
- ▶ La spumantizzazione (Metodo Classico e Metodo Charmat).
- ▶ Altre tecniche di vinificazione (vini dolci, passiti, novelli, fortificati).
- ▶ Etichette e legislazione del vino.
- ▶ Principali vitigni autoctoni italiani e mondiali.
- ▶ Zone vitivinicole in Italia e nel mondo. Approfondimento su DOCG e DOC italiane.
- ▶ Le altre bevande (birra, distillati, liquori).
- ▶ Tecniche di servizio (apertura bottiglie, servizio al tavolo, decantazione).
- ▶ Tecniche di degustazione: vista, olfatto, gusto. Scheda colori/profumi.
- ▶ Quaderno di Degustazione
- ▶ Tecnica dell'abbinamento cibo-vino. Carta dei vini e gestione di una cantina.
- ▶ Vinoquiz® on-line per verifica.



# Programma del Corso. Parte II - Webinar



- ▶ **Tecniche di sommelierie: (apertura e servizio bottiglie, temperatura vini, lettura etichetta, decantazione e caraffamento, bicchieri e bottiglie, conservazione vini, carta dei vini) - 1 webinar: durata due ore**
- ▶ **Tecnica della degustazione e Scheda di Degustazione - 2 webinar: durata 2 ore ciascuno**
- ▶ **Abbinamento cibo-vino - 1 webinar: durata 2 ore**
- ▶ **In ogni webinar verranno degustati n. 3 vini, per un totale di 12 vini, precedentemente spediti a casa.**
- ▶ **Vinoquiz® on-line per verifica**

# Programma del Corso. Parte III - Residenziale



- ▶ Day 1: Revisione della parte studiata on-line e tecniche di servizio - Degustazione di n.10 vini e compilazione Scheda di Degustazione.
- ▶ Day 2: Abbinamento cibo/vino - Degustazione e abbinamento di n. 10 vini e compilazione Scheda di Degustazione.
- ▶ Day 3: Abbinamento cibo-vino - Degustazione e abbinamento di n. 8 vini e compilazione Scheda di Degustazione – Esame finale scritto ed orale.
- ▶ La parte residenziale viene svolta in strutture abilitate alla preparazione di alimenti, al fine di potere svolgere in maniera ottimale la parte relativa all'abbinamento cibo-vino.



# Le Degustazioni

- ▶ Le Degustazioni del corso da noi proposto sono volte ad affinare la preparazione dei futuri sommeliers affinché, conoscendone le principali caratteristiche, possano consigliare al meglio i vini ai propri clienti e commensali.
- ▶ La tecnica di base delle degustazioni viene svolta attraverso i webinar, con l'apertura e la degustazione delle bottiglie spedite a domicilio (12 vini).
- ▶ Nella parte residenziale, invece, si perfeziona questa tecnica, assaggiando diverse tipologie di vino (secco, dolce, bianco, rosso, rosato e spumante) sia italiani che esteri (28 vini), e si effettua la compilazione di una scheda di degustazione per ogni vino degustato.



# L'abbinamento cibo-vino.

- ▶ Gran parte delle giornate residenziali saranno dedicate alla tecnica di abbinamento cibo-vino.
- ▶ Ci avvaliamo di strutture dove è possibile preparare direttamente i piatti in abbinamento ai cibi.
- ▶ Di ogni cibo vengono studiate le principali caratteristiche e proposti gli abbinamenti più adeguati.



# I Vinoquiz®

- ▶ **Vinoquiz® è il Marchio Registrato di Soluzione Vino dedicato alla creazione di quiz e tests on line in materia di vino.**
- ▶ **Ogni modulo del Corso da Sommelier contiene, alla fine, i quiz per autoverificare la preparazione, e poter quindi decidere cosa approfondire in caso di errori.**
- ▶ **Altresì, i quiz sono indispensabili per la preparazione all'esame finale.**



# Tutoring

- ▶ Ad ogni corso è assegnato un tutor il quale, oltre a condurre i webinar, sarà il punto di contatto tra l'allievo sommelier e la sede centrale, e sarà a disposizione per approfondimenti e suggerimenti in relazione all'andamento del percorso di studi.
- ▶ Lo studente potrà contattare il tutor sia telefonicamente che tramite posta elettronica.



# L'esame finale

- ▶ L'esame finale per il Diploma si sostiene nel pomeriggio della terza giornata residenziale ed è basato sulla conoscenza di:
  - Libro di Testo «Il libro del Sommelier»
  - Libro «Il Metodo Facile-Sommelier», con particolare riguardo al Glossario
  - Corso on-line (video e slides scaricabili)
  - Vinoquiz
  - Videodegustazioni del canale YouTube
- ▶ L'esame consiste in un quiz di 50 domande a risposta multipla e 10 domande a risposta aperta. In caso di esito positivo si passa all'esame orale, consistente in una degustazione.
- ▶ In caso di fallimento della prova d'esame l'allievo avrà diritto, entro un anno, a ripetere gratuitamente la sessione residenziale e l'esame.





# Timetable\*

\*Il numero indicato di ore di studio personale è quello minimo consigliato necessario per garantire un adeguato apprendimento

FacileSommer.

WK 1	WK 2	WK 3	WK 4	WK 5	WK 6	WK 7	WK 8	WK 9	WK 10	WK11	WK12 (3 GIORNI)
STUDIO PERSONALE	STUDIO PERSONALE	STUDIO PERSONALE	STUDIO PERSONALE	STUDIO PERSONALE	STUDIO PERSONALE	STUDIO PERSONALE	STUDIO PERSONALE	STUDIO PERSONALE	STUDIO PERSONALE	STUDIO PERSONALE	RESIDENZIALE + ESAME
8 ore	6 ore	6 ore	6 ore	6 ore	6 ore	6 ore	6 ore	6 ore	6 ore	6 ore	24 ore
		WEBINAR 2 ore		WEBINAR 2 ore			WEBINAR 2 ore		WEBINAR 2 ore		
		3 vini degustati		3 vini degustati			3 vini degustati		3 vini degustati		28 vini degustati

IN CIBUM LAB

# Materiale per gli allievi (download, on line e inviato a domicilio)

- ▶ Accesso 24h tramite account personalizzato per un anno alla piattaforma esclusiva Facile Sommelier® con rilascio settimanale dei video per assimilare nei giusti tempi quanto appreso, e Vinoquiz® al termine di ogni modulo per l'auto-verifica.
- ▶ Slides scaricabili.
- ▶ Kit composto da valigetta, bicchieri, cavatappi, penna, Quaderno di Degustazione a 64 pagine, Libro di Testo.
- ▶ Libro autografato «Il Metodo Facile Sommelier®» (facente parte integrante dei libri di testo).
- ▶ Scheda Colori/Profumi.
- ▶ Distintivo «Facile Sommelier®».
- ▶ N. 12 bottiglie per le videodegustazioni ed i webinar.
- ▶ In caso di promozione, Tastevin e Diploma finale.



# I principali docenti.....

- ▶ MASSIMO MORELLI - Sommelier e Degustatore. WSET 2 «Passed with merit». Fondatore di Facile Sommelier®. Brand Ambassador di Prosecco Follador. Degustatore per sei edizioni della Guida Viniplus.
- ▶ ROSITA DORIGO – Sommelier e giornalista pubblicitaria. Da anni svolge attività di consulenza ed organizzativa nel mondo food & wine. Ha curato l'organizzazione di cene di Gala per Rolex, Teatro alla Scala ed Expo VIP.
- ▶ FRANCESCA CARANNANTE – WSET 2 «Passed with merit». Wine influencer (14 mila followers sul profilo francesca994) e creatrice del progetto fc\_artprojects, che indica il perfetto abbinamento per il tuo vino.



# Date Prossimi Corsi\*

\* I Corsi hanno una durata maggiore causa vacanze natalizie  
I Corsi vengono attivati al raggiungimento di un minimo di n. 7 allievi  
In caso di esaurimento posti verrà immediatamente attivato un corso successivo



DATA INIZIO WEEK 1	DATA RESIDENZIALE WEEK 12	SEDE	POSTI TOTALI DISPONIBILI
15/11/2021	23-24-25/2/2022	SALERNO (INCIBUM LAB- PONTECAGNANO)	15
15/11/2021	16-17-18/2/2022	MILANO (GINERIA LO-JU)	12
15/11/2021	16-17-18/2/2022	TRANI (BT) (ENOTECA LABO')	12

# Costi e Pagamenti

- ▶ **PREZZO TOTALE DEL CORSO OMNICOMPRESIVO DI OGNI SERVIZIO (ad esclusione di eventuale vitto ed alloggio per la parte residenziale)**
- ▶ Euro 1.500 + Iva (Euro 1.830)
- ▶ 50% all'iscrizione (750 euro più iva – totale 915 euro)
- ▶ 50% prima della week 6 (750 euro più iva – totale 915 euro)
- ▶ Il pagamento potrà essere effettuato tramite Bonifico bancario c/o Soluzione Vino - IBAN IT16E 03069 09509 000000 60966 Causale: Corso Sommelier..... (inserire la città di interesse e la data di inizio corso – Es: Corso Sommelier - Milano - 11/10/2021), oppure tramite paypal o carta di credito sul sito [www.facilesommelier.it](http://www.facilesommelier.it)
- ▶ In caso di un nuovo «lockdown» il pagamento della seconda rata viene sospeso sino a ripristino della normale attività didattica.



# Soddisfatti o rimborsati ... e riprotetti..

- ▶ Per i primi 14 giorni dall'inizio del corso opera la garanzia «soddisfatti o rimborsati».
- ▶ Se non sei soddisfatto del corso o del materiale di studio, ti verrà rimborsata prima rata, ad esclusione del costo dei vini inviati a casa e del materiale di studio, che tuttavia rimarranno di tua proprietà.
- ▶ Inoltre, se tu dovessi fallire la prova di esame o non ti sentissi preparato la prima volta, avrai diritto entro un anno a ripetere una seconda volta gratuitamente le tre giornate residenziali ed una nuova sessione d'esame.



# Perché scegliere il Corso Sommelier di Soluzione Vino / Incibum Lab.



- ▶ Un unico livello: non rischi di abbandonare il corso e non terminarlo.
- ▶ Innovativa formula mista on-line/residenziale che permette la gestione personalizzata dello studio.
- ▶ Diploma in dodici settimane (tre mesi) anziché in due anni, con un numero di ore formative (studio personale ed on-line) in linea con quello proposte da altre aziende/associazioni.
- ▶ Diploma avente lo stesso identico valore di quello rilasciato da altre Associazioni
- ▶ 40 vini degustati e descritti.
- ▶ Classi residenziali a numero limitato di persone.
- ▶ 200 Vinoquiz® per l'autovalutazione.
- ▶ Strutture abilitate alla preparazione dei cibi per la parte relativa all'abbinamento cibo-vino.

# Perché sceglierci (continua...)

- ▶ Docenti con esperienza ed inseriti professionalmente nel mondo del wine & food.
- ▶ Garanzia dell'esperienza e professionalità di Incibum Lab.
- ▶ Prezzo competitivo ed in linea con quello di altre aziende/associazioni.
- ▶ Rateizzazione dei pagamenti, garanzia «soddisfatti o rimborsati» e ri-protezione in caso di esame mancato o non superato.
- ▶ Possibilità di inserimento nel progetto lavorativo «Sommelier a Domicilio®», compatibile con qualsiasi altra attività professionale.





# Main partner



[www.folladorprosecco.com](http://www.folladorprosecco.com)

[www.cadeinoni.com](http://www.cadeinoni.com)

FacileSommelier.

IN  
CIBUM  
LAB

Vuoi indossarlo anche tu con orgoglio ?



FacileS-mmeOier.

IN  
CIBUM  
LAB

Per informazioni ed iscrizioni (..anche se vuoi regalare a il corso a qualcuno...)



- ▶ [info@facilesommelier.it](mailto:info@facilesommelier.it)
- ▶ [www.facilesommelier.it](http://www.facilesommelier.it)



IN  
CIB  
UM **LAB**

FacileSommelier®



IL MONDO DEL VINO A PORTATA DI TUTTI IN MODO SEMPLICE E VELOCE.

INFO@FACILESOMMELIER.IT

*«Il vino è il canto della terra verso il  
cielo» (Luigi Veronelli)*