



IN
CIBUM
LAB



**Corso
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. 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 i corsi esclusivamente in modalità online, nei quali non c'è spazio né per l'interazione con il docente, né per le degustazioni.
- ▶ Nel mezzo ci sono Soluzione Vino ed Incibum Lab, che offrono un metodo in linea con quello dei Corsi Internazionalmente riconosciuti (es: WSET)



Chi siamo

- 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. www.soluzionevino.it . A Marzo 2024, il portale di Soluzione Vino vanta circa 5.000 iscritti.
- 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



Il Metodo®

- ▶ 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 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 poche settimane 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, 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.
- ▶ Non crediamo nella aule super affollate da 100 allievi. I nostri Corsi sono in linea con gli standard di quelli internazionalmente riconosciuti (es: WSET).



Il Metodo® (...continua...)

- ▶ Il Corso è rivolto agli appassionati che vogliono perfezionare la conoscenza della materia.
- ▶ Il Corso, inoltre, 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 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 20 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.



IN
CIBUM
LAB



SOLUZIONE
VINO

3 Livelli di Corso

- ▶ Ogni Livello rilascia un Diploma
- ▶ Nessun obbligo di iscriversi ai livelli successivi
- ▶ Parte dello studio viene svolta personalmente, tenendo conto delle proprie esigenze lavorative
- ▶ Vinoquiz ad ogni modulo per verificare la propria preparazione



IN
CIBUM
LAB



SOLUZIONE
VINO

Programma del Corso: 1° Livello - On-line (portale Soluzione Vino®) e studio personale (Libro di testo) e tre giornate residenziali + giornata facoltativa con visita in cantina*

- ▶ 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.
- ▶ Le altre bevande (birra, distillati, liquori).
- ▶ Tecniche di servizio (apertura bottiglie, servizio al tavolo, decantazione).
- ▶ Tecniche di degustazione: vista, olfatto, gusto. Scheda colori/profumi.
- ▶ Degustazione di n. 30 vini
- ▶ Quaderno di Degustazione
- ▶ Vinoquiz® on-line per verifica.
- ▶ **Output: Diploma 1° Livello**



* al raggiungimento di un numero minimo di iscritti

Programma del Corso: 2° Livello - On-line (portale Soluzione Vino®) e studio personale (Libro di testo) e tre giornate residenziali

- ▶ Principali vitigni autoctoni italiani e mondiali.
- ▶ Zone vitivinicole in Italia e nel mondo. Approfondimento su DOCG e DOC italiane.
- ▶ Tecniche di degustazione: vista, olfatto, gusto. Scheda colori/profumi.
- ▶ Degustazione di n. 30 vini
- ▶ Quaderno di Degustazione
- ▶ Vinoquiz® on-line per verifica.
- ▶ Output: Diploma 2° Livello



IN
CIBUM
LAB



SOLUZIONE
VINO

Programma del Corso: 3° Livello - On-line (portale Soluzione Vino®) e studio personale (Libro di testo) e tre giornate residenziali

- ▶ **Tecnica dell'abbinamento cibo-vino. Carta dei vini e gestione di una cantina.**
- ▶ **Tecniche di degustazione: vista, olfatto, gusto. Scheda colori/profumi.**
- ▶ **Degustazione di n. 30 vini**
- ▶ **Quaderno di Degustazione**
- ▶ **Vinoquiz® on-line per verifica.**
- ▶ **Output: Diploma 3° Livello**



IN
CIBUM
LAB



SOLUZIONE
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 durante le giornate residenziali del 1° Livello, con l'apertura e la degustazione delle bottiglie.
- ▶ Nel 2° e 3° Livello, invece, si perfeziona questa tecnica, assaggiando diverse tipologie di vino (secco, dolce, bianco, rosso, rosato e spumante) sia italiani che esteri, e si effettua la compilazione di una scheda di degustazione per ogni vino degustato.



IN
CIBUM
UM **LAB**

SOLUZIONE
VINO

L'abbinamento cibo-vino.

- ▶ Le giornate residenziali del 3° Livello 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 le giornate residenziali, 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 di ciascun livello si sostiene nel pomeriggio dell'ultima 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 domande a risposta multipla e in un 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.



Materiale per gli allievi (download, on line e consegnato alle lezioni)

- ▶ Set bicchieri da degustazione con custodia e cavatappi professionale*
- ▶ Accesso 24h tramite account personalizzato per un anno alla piattaforma esclusiva Soluzione VIno® e VInoquiz® al termine di ogni modulo per l'auto-verifica.
- ▶ Slides scaricabili.
- ▶ Libro di Testo.
- ▶ Libro autografato «Il Metodo Facile Sommelier®» (facente parte integrante dei libri di testo).
- ▶ Scheda Colori/Profumi .
- ▶ Diploma finale ad ogni livello.



* Il set viene consegnato solo al 1° Livello

Costi e Pagamenti

- ▶ **PREZZO TOTALE DEL CORSO OMNICOMPRESIVO DI OGNI SERVIZIO (ad esclusione di eventuale vitto ed alloggio per la parte residenziale)**
- ▶ **Livello 1: Euro 500 iva compresa***
- ▶ **Livello 2: Euro 500 iva compresa**
- ▶ **Livello 3: Euro 650 iva compresa**
- ▶ **Il pagamento potrà essere effettuato tramite paypal o carta di credito sul sito www.soluzionevino.it/store oppure 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 - 11/10/2023).**

*La visita in cantina ha un costo aggiuntivo di euro 50 iva compresa. Ogni allievo deve provvedere al proprio trasporto.

The logo for IN CIBUM LAB features the words "IN CIBUM" stacked vertically in a black, sans-serif font, followed by the word "LAB" in a large, bold, red, sans-serif font.The logo for SOLUZIONE VINO features a stylized wine glass icon on the left, containing a dark red liquid. To the right of the icon, the word "SOLUZIONE" is written in a small, black, sans-serif font, and the word "VINO" is written in a large, bold, dark red, sans-serif font.

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 del kit degustazione 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.

- ▶ Innovativa formula mista on-line/residenziale che permette la gestione personalizzata dello studio.
- ▶ Diploma in poche settimane, anziché in due anni, con un numero di ore formative (studio personale ed on-line) e di degustazioni in linea con quello proposte da altre aziende/associazioni.
- ▶ Diploma avente lo stesso identico valore di quello rilasciato da altre Associazioni
- ▶ Un Diploma ad ogni livello, senza obbligo di iscriversi al livello successivo
- ▶ Fino a 30 vini degustati e descritti ad ogni livello
- ▶ Classi residenziali a numero limitato di persone. (Non crediamo alle mega-aule da 100 persone)
- ▶ 200 Vinoquiz® per l'autovalutazione.
- ▶ Strutture abilitate alla preparazione dei cibi per la parte relativa all'abbinamento cibo-vino.

The logo for Incibum Lab features the words "INCIBUM" stacked vertically in a black, sans-serif font, followed by "LAB" in a large, bold, red, sans-serif font.The logo for Soluzione Vino features a stylized wine glass icon on the left, containing a dark red liquid. To the right of the glass, the word "SOLUZIONE" is written in a small, black, sans-serif font, and the word "VINO" is written in a large, bold, dark red, sans-serif font.

Perché sceglierci (continua...)

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

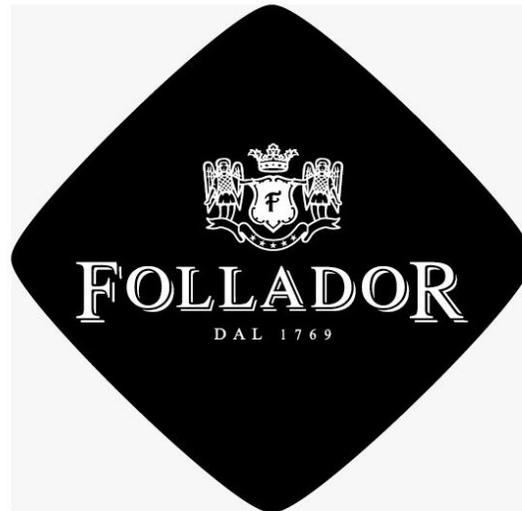


IN
CIBUM
LAB



SOLUZIONE
VINO

Main partner



www.folladorprosecco.com

www.cadeinoni.com

Vuoi indossarlo anche tu con orgoglio ?



IN
CIBUM
UM **LAB**

SOLUZIONE
VINO

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



▶ info@soluzionevino.it

▶ www.soluzionevino.it





SOLUZIONE

VINO

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

INFO@SOLUZIONEVINO.IT

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