



# Formazione Wedding Planner

di Laura Pavanati



## **CIBO E VINO PROTAGONISTI DEGLI EVENTI**

**Roma, 16 Marzo 2019**

**PRESSO HOTEL SAVOY- Via Ludovisi 15**

**Ore 10.00 – 13.00 / 14.30 – 17.00**

**Introduzione:** filosofia dell'ospitalità  
Cibo e vino come core business di un evento

**A, B, C del vino:**

- dalla vigna alla cantina;
- come si produce un vino di qualità;
- la vinificazione
- le tipologie di vini (bianco, rosso, rosato, spumante, vini speciali);

**La figura del Maître e del Sommelier negli eventi**

- la brigata di sala
- le figure del Maître/Direttore di Sala e del Sommelier
- il team working per la sala e la cucina
- la comunicazione interna ed esterna al team

**Allestimenti e servizio del vino negli eventi**

- i set-up del vino per il buffet e per il tavolo
- il servizio del vino agli eventi

**Il menù perfetto: cibo e vino in accordo**

- le sensazioni del cibo
- le sensazioni del vino (prevista degustazione di un vino)
- l'abbinamento cibo/vino
- costruire un menù originale
- come scegliere la sequenza di vini per l'evento
- come scegliere i vini adatti a seconda degli eventi

**Costo del corso €180.00**

**Comprensivo di : Attestato di partecipazione, materiale didattico, il libro del Docente Rudy Rinaldi Vino facile , coffee break**

## **II DOCENTE**

### **Rudy Rinaldi**

Rudy Rinaldi, toscano di Arezzo, opera da una ventina di anni nel settore Food & Beverage. Ha gestito per molti anni un Ristorante e un Cocktail Bar di successo, specializzandosi nel frattempo sia nel settore del bartending (è stato Fiduciario AIBES e Formatore nella prestigiosa IBA Training Center Academy), che nella sommellerie (ha vinto numerosi concorsi nazionali per sommelier, ha ricoperto importanti cariche e funzioni in associazioni di categoria ed è attualmente giurato in Concorsi Internazionali). Esperto di enogastronomia e di tutto ciò che è bevanda sia alcolica che analcolica, vanta collaborazioni con prestigiosi Istituti ed Università in Italia e in Europa. Ha scritto numerosi articoli per riviste specializzate ed è ospite in trasmissioni radiofoniche e televisive come esperto di enogastronomia. Negli ultimi anni si è specializzato nella gestione d'impresa e comunicazione aziendale e verso il cliente, e nella formazione professionale di alto livello. Attualmente è consulente per start-up di ristoranti, bar e hotel e formatore di personale di sala, sommelier e barman ed organizzatore di eventi enogastronomici. È autore del libro bestseller "Vino Facile", al top delle classifiche su Amazon nel 2017.

Iscrizioni a [corsiformazioneweddingplanner@gmail.com](mailto:corsiformazioneweddingplanner@gmail.com)

Info a Laura Pavanati tel 3454783583

[www.formazioneweddingplanner.it](http://www.formazioneweddingplanner.it)

[www.laurapavanati.it](http://www.laurapavanati.it)