Valore e Qualità

La professionalità del Sommelier contribuisce a elevare il valore dell'azienda committente aumentandone il prestigio sociale. L'indiscutibile professionalità del Sommelier è riconoscibile dalla divisa accompagnata dalle capacità comunicative, dalle competenze enologiche e dall'approccio elegante e discreto nei confronti del pubblico.

Il Sommelier è un utile supporto all'organizzazione di un evento arrivando eventualmente a occuparsi anche della gestione completa delle bevande.

Il Sommelier dà lustro, classe ed eleganza agli eventi rendendoli unici.

Value and Quality

The professionalism of the Sommelier helps to raising the value of the client company by increasing its social prestige. The great professionalism of the Sommelier is recognizable by the uniform accompanied by communication skills, enological skills and an elegant and a fair approach to the public.

The Sommelier is a useful support to the organization of an event, and if necessary taking care of the complete management of the drinks.

The Sommelier gives prestige, class and elegance to the events and make them unique.

Altri progetti ci attendono perché il focus sono le aspettative dei nostri partner: buona vita in

AIS EMILIA

Professional SERVICE

Associazione Italiana Sommelier

AIS Emilia

Riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica in data 6/4/1973 n.539

Via Foro Boario, 89
44122 Ferrara

+39.347.1726004
servizi@aisemilia.it

www.aisemilia.it

Associazione Italiana Sommelier

AIS Emilia

Riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica in data 6/4/1973 n.539

Professional SERVICE

PRESENTAZIONE GRUPPO DI SERVIZIO AIS EMILIA

Chi siamo

L'Associazione Italiana Sommelier nasce il 7 luglio 1965 con l'intento di apportare una maggiore professionalità nel mondo del vino Italiano in un periodo in cui si comincia a comprendere l'importanza della qualità del prodotto e la necessità di proporre corretti abbinamenti ai menu nell'ambito della ristorazione. Il 6 aprile 1973 l'associazione ottiene il riconoscimento giuridico dello Stato mediante il Decreto n. 539 del Presidente della Repubblica.

L'Associazione Italiana Sommelier sezione territoriale Emilia (o AIS Emilia), nei suoi oltre cinquant'anni di attività, ha promosso e divulgato a tutti i livelli la cultura del vino nella ristorazione, nelle istituzioni, nelle scuole e università e negli eventi.

Ogni anno centinaia di operatori del settore arricchiscono le loro competenze frequentando i nostri corsi di qualificazione professionale e molte aziende oggi fruiscono dei nostri servizi per aggiungere valore alle loro iniziative e manifestazioni.

Professionalità

Il Sommelier opera nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia fiscale e del lavoro, e usufruisce di una copertura assicurativa durante il servizio.

La divisa codificata rende il Sommelier immediatamente riconoscibile e lo rende punto di riferimento autorevole nella cultura del vino.

Il Sommelier, una volta superato l'esame di abilitazione, prosegue il suo percorso formativo frequentando annualmente seminari di formazione, master sui servizi e vari corsi di aggiornamento.

Servizi

Comunicazione - presentazioni di cantine e prodotti enogastronomici, supporto tecnico alla stampa specializzata, consulenze nella pubblicazione delle carte dei vini nella ristorazione.

Degustazione - degustazioni guidate con eventuali abbinamenti a prodotti della gastronomia locale, nazionale e internazionale.

Mescita - supporto al servizio in sala con mescita dei vini in eventi e manifestazioni pubbliche e private

Formazione - supporto al personale di sala nelle tecniche di servizio con particolare riferimento alla corretta gestualità e presentazione dei vini al cliente, tecniche per una corretta gestione della cantina.

About us

The Italian Sommelier Association was born on July 7th, 1965 with the aim of providing greater professionalism in the world of the Italian wine in a period in which we begin to understand the importance of the quality of the product and the need to suggest correct combinations to the menus in the catering sector.
On 6th of April 1973 the Association got the juridical recognition by the State Decree n. 539 of the President of the Republic.

The Italian Sommelier Association Emilia territorial section (or AIS Emilia), in its over fifty years of activity, has promoted and spread at all levels, the culture of wine in restaurants, institutions, schools and universities and even events.

Every year hundreds of professional operators enhance their skills by attending our courses and nowadays many companies access to our services to add value to their initiatives and events.

Our commitment

The Sommelier operates in full compliance with current regulations on tax and labor, and benefits from an insurance cover during the service.

The uniform makes the Sommelier immediately recognizable and makes it an authoritative reference point in the culture of wine.

Once passed the qualifying exam, the Sommelier makes his training course by attending annual training seminars, master's services and various refresher courses.

Services

Communication - introducing of wineries and food and wine products, technical support for the specialized press, consulting in the publication of wine lists in restaurants.

Tasting - guided tastings with possible combinations of local, national and international gastronomy products.

Pouring - support for the service with wine pouring in performances and public and private events

Training - support to staff in service techniques with particular reference to the correct gestures and presentation of wines to the customer, techniques for proper management of the cellar.