



## MAGGIORI INFORMAZIONI

### INCLUSO NELLA FORMAZIONE

- Cartina della Svizzera
- Vigneti e regioni
- Vitigni
- Stagioni e clima
- Dall'acino al vino
- La vendemmia
- Dall'acino d'uva al vino rosso

- Che mi dici del vino bianco e del vino rosato ?
- Il vino nel tempo
- Premesse di degustazione
- Bottiglie e etichette
- Gusti e colori
- Gli abbinamenti cibo-vino imperdibili
- Cristalleria



### CONTATTOT

Swisswine  
Belpstrasse 26  
3007 Berne  
Suisse



+41 31 398 52 20



info@swisswine.ch



SWISS WINE

## SWISSWINE CAMPUS

ALLA CONQUISTA DEI VINI SVIZZERI !

Alfine di offrire alla clientela locale e ai turisti il miglior terroir elvetico, Swiss Wine propone agli albergatori, ai ristoratori e a tutti gli amanti del vino un percorso d'apprendistato inedito, attorno alle 6 regioni svizzere, produttrici di vino.

Vi scoprirete le peculiarità dei vitigni locali, i loro assemblaggi e il modo migliore di servirli e abbinarli ai piatti del territorio. Dal rustico locale di montagna al ristorante gourmet, divenite ambasciatori sempre più esperti delle nostre magnifiche cuve regionali.



### ISCRIZIONE CON 1 CLICK

- CONOSCERE LE 6 REGIONI VITICOLE SVIZZERE
- AVANZATE DI LIVELLO : PRINCIPIANTE, CONSCITORE, ESPERTO
- IMPARARE A DEGUSTARE E AD ABBINARE I VINI AI CIBI



ACCESSO AL SITO  
[swisswine.ch/it](http://swisswine.ch/it)

## FLESSIBILE

Tutta la formazione è consultabile su qualunque supporto e ovunque, basta che ci sia la connessione !

## PERTINENTE

Decine d'immagini, video e attività per conoscere meglio i vitigni e i vini delle nostre regioni. Una formazione realizzata in collaborazione con la « écoles du vin » di CHANGINS e la « écoles hôtelière » di GINEVRA.

## PRATICA

Attraverso la piattaforma, iscrivetevi ai diversi laboratori di degustazione e guadagnate competenze.



ACCESSO  
ALLA FORMAZIONE  
[swisswine-campus.ch/it](https://swisswine-campus.ch/it)



## I « PRO » DI QUESTA FORMAZIONE:

- UN PERCORSO CHE VI PERMETTE DI CONOSCERE E APPREZZARE I VINI OTTENUTI DA CULTURA E TRADIZIONI SVIZZERE.
- UNA FORMAZIONE DESTINATA A TUTTI : CURIOSI, EPICUREI, AMANTI DEL VINO E PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE E DEL SERVIZIO.
- TRE LIVELLI DI FORMAZIONE PER PROGREDIRE O COMPLETARE LE PROPRIE CONOSCENZE DEI VINI SVIZZERI. IL LIVELLO I COME PERCORSO INIZIATICO, IL LIVELLO II PER APPROFONDIRE LE PROPRIE CONOSCENZE E IL LIVELLO III PER CONFERMARE LA PROPRIA COMPETENZA.
- LA SCELTA DELLA LINGUA PER IL COMPLETAMENTO DI TUTTO IL PERCORSO DI FORMAZIONE : FRANCESE, TEDESCO, ITALIANO, INGLESE.
- TEST INTERMEDI PER VERIFICARE UN LIVELLO E PASSARE A QUELLO SUCCESSIVO.
- UN ACCESSO A FONTI OTTENUTE DA VITICOLTORI SVIZZERI CHE PERMETTE DI APPROPRIARVI DELLE LORO SPECIALITÀ E SPECIFICITÀ.
- LA POSSIBILITÀ DI COMPLETARE LE VOSTRE CONOSCENZE TEORICHE CON LABORATORI DI DEGUSTAZIONE E CORSI A LA CARTE DELLA ÉCOLE DU VIN DE CHANGINS. PER LE PERSONE CON PIÙ DI DUE ANNI DI ESPERIENZA E UN CFC O EQUIVALENTE, L'ATTESTATO PROFESSIONALE FEDERALE EP DEL SOMMELIER OFFERTO DALLA ÉCOLE DU VIN PUÒ ESSERE ANCHE UNA GRANDE OPPORTUNITÀ.
- UNA VERA PREPARAZIONE AL MESTIERE DELL'ALBERGATORIA, DELLA RISTORAZIONE E DEL SERVIZIO.
- UN APPRENDISTATO MULTIMEDIALE MOTIVANTE E INTERATTIVO.
- UN CONTENUTO ACCESSIBILE SU TUTTI I SUPPORTI INFORMATICI.



## UNA FORMAZIONE IN 5 MODULI DISPONIBILE IN 4 LINGUE ! SUDDIVISA IN 3 LIVELLI

- IL VINO, UNA STORIA DI CULTURE
- IL VINO, UNA STORIA DI TRASFORMAZIONE
- IL VINO, UNA STORIA D'AMORE
- MATERIALE E APPARECCHIATURA
- SERVIZIO DEI VINI