

# Studio Service di G. Bertollini

Consulenze & Formazione - Mod.08 AES - Rev.4

Accademia Europea  
Sommelier



Enogastronomia & Salute

## Chi siamo.

Lo **Studio Service di G. Bertollini** è, da sempre, apprezzato per la correttezza e la professionalità dimostrata nella fornitura dei Servizi erogati; nasce da oltre **30 anni** di esperienza operativa con documentati successi di un **Dirigente d'Azienda Industriale** impegnato nella **Qualità Totale** è stato Docente a contratto, presso l'**Università di Tor Vergata**, Facoltà di Ingegneria Gestionale, per i Master previsti, materie:

**Comunicazione d'Impresa e Marketing.**

## Cosa facciamo.

- Gestione diretta Sistemi di **Archiviazione Ottica.**
- **Uffici Stampa On-Line** con lanci d'Agenzia e cura in Rete.
- Realizzazione, Registrazione e Difesa **MARCHI** Aziendali.
- Certificazioni "**Ogni Tipo**" (Assistenza - D. L. vo 196 - Privacy).
- Realizzazione e Gestione, **Siti WEB** / anche e-Commerce & Hosting.
- Formazione. (Comunicazione - Marketing - Vendita - Sommelier).
- Consulenze in **Organizzazione d'Impresa**, Informatica, **EnoMarketing.**
- Pubblicità realmente **GRATIS** sulle nuove **Mappe Taxi** del Centro di Roma.

## Come gestiamo l'EnoFormazione.

### **1° Corso Base Sommelier (9 incontri)**

1. **VitiViniColtura e Scheda di Valutazione (Metodo Bertollini).**
2. **Pratiche di Cantina e Tecniche di Degustazione (AES).**
3. **Produzione Spumanti e Spumanti Classici.**
4. **Vini Speciali e Accostamenti.**
5. **Abbinamento Cibo/Vino.**
6. **Birre, Liquori & Distillati.**
7. **EnoMarketing e Comunicazione.**
8. **Degustazione Cieca con Esame e Valutazione.**
9. **Cena di Fine Corso con Galateo della Tavola e consegna Attestati.**



Ovviamente gli incontri sono imperniati sulle **DEGUSTAZIONI** ed il primo approccio all'**ENOLOGIA** avviene, oltre che con l'ausilio della Scheda di Degustazione per principianti, creata appositamente per l'**ACCADEMIA** da Giancarlo Bertollini, col supporto di un filmato ministeriale su: **Vino, Salute e Piacere**; filmato che viene consegnato su DVD in **OMAGGIO** a tutti i partecipanti, unitamente all'**ATTESTATO**.

Il costo totale è particolarmente contenuto.

**Organizziamo, inoltre, incontri singoli sulla Degustazione.**

Un saluto cordialissimo. **Giancarlo Bertollini**

## **CI HANNO DATO FIDUCIA.**

|  |   |
|--|---|
| ACCADEMIA EUROPEA SOMMELIER - (RM) - Italia            | - HEINZ Gmbh (Mat. plast.) (OF) - Germania    |
| <b>F.sco CINZANO &amp; C.ia S.p.A.</b> - (TO) - Italia | - I.M.C. S.A. (MKT) (Lugano) - Svizzera       |
| S.A.V.I. FLORIO S.p.A. - (TP) - Italia                 | - <b>BANDO S.r.l.</b> (TO-Pro.) (HKG) - Cina  |
| S.A. SANNITE S.p.A. (Vitivinicolo) - (BN) - Italia     | - DIVELIT S.A. (Stir.) (Chat. StD) - Svizzera |
| <b>CONFCOOPERATIVE</b> - (PZ) - Italia                 | - Gruppo S.i.A.- IBM-Inform.(RM) - Italia     |
| SCHULTZE S.p.A. (Lav. Ind.) - (PG) - Italia            | - <b>TeleArcOtt</b> (ArcOtt) (RM) - Italia    |
| <b>CENTRALE del LATTE di ROMA</b> - (RM) - Italia      | - APEX S.r.l. (Telematica) (RM) - Italia      |