

Corsi di formazione con certificato WSET

wset-sake-masterclass-c233e2a5

La Via del Sake organizza corsi di formazione per sommelier e barman di sake del prestigioso “Wine and Spirit Education Trust” (WSET) di Londra, la più autorevole organizzazione al mondo per barman, sommelier e professionisti dell’industry del beverage.

Il WSET, fondato nel 1969, ha formato ad oggi oltre mezzo milione di persone in tutto il mondo e i suoi certificati sono riconosciuti da ristoranti, bar e hotel come sinonimo di competenza, professionalità e affidabilità. Il WSET è stato pioniere internazionale dell’educazione sul Sake, lanciando per primo corsi professionali rivolti a un pubblico globale con metodo di guida alla degustazione brevettato (SAT).

La Via del Sake, che opera in Italia dal 2011 nel promuovere la cultura del sake e dell’enogastronomia giapponese, è stata selezionata da WSET come partner italiano per i corsi di formazione sul sake attraverso un accurato e rigoroso processo di selezione.

[Sake_Bottiglie](#) Istruttori qualificati secondo i più alti standard mondiali

Gli educatori WSET devono superare un rigoroso e intensivo training in Giappone che si svolge a numero chiuso una volta l’anno e costituisce la prova di qualificazione più selettiva al mondo sul sake.

- **Natsuki Kikuya**, proveniente da una famiglia di produttori di sake, è stata insignita dell’onorificenza di “Sake Samurai” nel 2015 dall’associazione giapponese dei produttori di sake ed è curatore del Museum of Sake di Londra.

- **Marco Massarotto**, fondatore e presidente dell’associazione culturale La Via del Sake, organizzatore del Milano Sake Festival, Kiki-Sake-Shi presso l’SSI di Tokyo e Ambasciatore Culturale della città di Kyoto.

Il programma e a chi si rivolge

Il corso è aperto a tutti e pensato per sommelier, bar tender, barman, buyer, chef e professionisti del settore quali titolari di esercizi di distribuzione, enoteche, lounge&wine bar o per tutti coloro che

vogliono una formazione completa e approfondita sul sake riconosciuta a livello internazionale: la storia, le origini, il ciclo produttivo, la degustazione e la presentazione, gli abbinamenti e i cocktail oltre a un background sul mercato del sake e lo studio approfondito del SAT "Systematic Approach to tasting" sviluppato e brevettato dal WSET.

Quando e dove

23/24/25 aprile 2016 presso Vinodromo Via Salasco, 21, Milano

3 giorni (09:30 - 17:30 incluso esame).

Max 15 posti.

Costo

- €415 inclusivo di accesso a un corso online propedeutico prima della frequenza, l'esclusivo libro di testo "Understanding Sake" del WSET e una formazione di alto livello sul Sake completa e adatta a chi opera professionalmente. Certificato Level 3 Award in Sake del WSET, materiali, esame e spilla WSET

- €75 prova pratica (opzionale), Happi/Maekake con nome ricamato, diploma La Via del Sake da "Sake Barman" o "Sake Sommelier", quota associativa annuale La Via del Sake.

Nel secondo semestre del 2016, saranno organizzati in più città italiane corsi "Level 1 Award in Sake", formazione di un giorno per appassionati e per chi vuole una conoscenza introduttiva sul sake

Per informazioni e per l'iscrizione visitate il sito <http://laviadelsake.it> o scrivete a info@laviadelsake.it