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_BottiglieIstruttori 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 mercatodel sake e lo studio approfondito del SAT “SystematicApproach 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 “undertsandingSake” 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 1Award 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