

INFORMAZIONI PERSONALI

VASO ARTUR

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

2017–alla data attuale	RELATORE Associazione Italiana Sommelier Relatore A.I.S abilitato
2017–alla data attuale	DOCENTE CAST ALIMENTI, Brescia Corso di degustazione e avvicinamento al vino. Corso di abbinamento cibo - vino.
2017–alla data attuale	DOCENTE Istituto Tecnico Superiore Innovaturismo, Milano PRO.VA.PAT. Promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari nel modulo Enologia e Distillati.
2016–alla data attuale	DOCENTE Centro Formativo Provinciale G. Zanardelli, Clusane d'Iseo, Brescia Tecnica Turistica Alberghiera
2016–alla data attuale	DOCENTE Centro Formativo Provinciale G. Zanardelli, Verolanuova, Brescia Corso di formazione, aggiornamento e addestramento degli addetti al settore alimentare.
2014–alla data attuale	DEGUSTATORE UFFICIALE Associazione Italiana Sommelier
2014–alla data attuale	AREA MANAGER Cantine ALDEGHERI Srl, Sant'Ambrogio di Valpolicella, Verona
2013–alla data attuale	DOCENTE Agenzia Formativa don Angelo Tedoldi, Lumezzane Brescia Area Tecnico Professionale nel modulo sala bar, accoglienza, ristorazione, enologia.
2013–alla data attuale	DOCENTE Centro Formativo Provinciale G. Zanardelli, Brescia Corso di somministrazione e vendita di bevande e prodotti alimentari. Modulo enologia, birra, distillati e gestione dell'attività nella ristorazione.
2012–alla data attuale	SOMMELIER PROFESSIONISTA Associazione Italiana Sommelier, Brescia Sommelier Professionista presso gruppo servizi A.I.S

2008–2015 **RISTORAZIONE**
Titolare
Ristorazione & Wine Bar "Al di là del pane" Brescia

1995–2008 **FOOD & BEVERAGE MANAGER**
Ristorante "Alla funivia" Brescia
Responsabile di sala e relazione con i fornitori.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2018 **TROFEO NAZIONALE MIGLIOR SOMMELIER DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG**
Associazione Italiana Sommelier, Veneto
Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Secondo classificato

2018 **CORSO DI FORMAZIONE**
Associazione Artigiani e Camera di Commercio, Brescia
Saper fare, i nuovi artigiani e l'autoimprenditoria come via possibile.

2018 **COMUNICARE EFFICACEMENTE**
Agenzia Formativa don Angelo Tedoldi
Comunicare con il gruppo classe.

2017–alla data attuale **GIUDICE SENSORIALE**
Centro Studi Assaggiatori, Brescia
Panel di degustatori di cibo, vino, birra, distillati, caffè.

2017 **MIGLIOR SOMMELIER DELLA LOMBARDIA**
Associazione Italiana Sommelier, Lombardia
Concorso Miglior Sommelier della Lombardia - Primo classificato

2017 **MASTER DEL SANGIOVESE**
Associazione Italiana Sommelier, Emilia Romagna
Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Sangiovese - Terzo classificato

2017 **DIRETTORE DI CORSO A.I.S**
Associazione Italiana Sommelier
Abilitazione di Direttore di Corso nei corsi di formazione A.I.S

2017 **MASTER SOAVE A SLOW REVOLUTION**
Associazione Italiana Sommelier, Veneto
Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Soave

2017 **MIGLIOR SOMMELIER D'ITALIA**

Associazione Italiana Sommelier

Semifinalista del Concorso Miglior Sommelier d'Italia – Premio Trentodoc

2016 MASTER SOMMELIER DEL SOAVE

Associazione Italiana Sommelier, Veneto

Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Soave

2016 MIGLIOR SOMMELIER DELLA LOMBARDIA

Associazione Italiana Sommelier, Lombardia

Concorso Miglior Sommelier della Lombardia - Terzo classificato

2016 TECNICHE DI COMUNICAZIONE E PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

Associazione Italiana Sommelier, Emilia Romagna

2015 MASTER IN TECNICHE DI SPUMANTIZZAZIONE E VINI PASSITI

Associazione Italiana Sommelier, Lombardia

2015 SEMINARIO "ANALISI SENSORIALE"

Approfondimento con prof. Andrea Giomo

Approfondimento la valutazione sensoriale, la descrizione sensoriale, il metodo sensoriale e gli abbinamenti

2014 MASTER IN ENOLOGIA

Associazione Italiana Sommelier

Master in "Enologia e Tecniche di Cantina" presso diverse cantine nel Pavese

2014 TECNICHE DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO

Associazione Italiano Sommelier

2012–2013 VINI TOKAJ

Associazione Italiana Sommelier

Seminario "Vini Tokaj" territorio, storia, metodo di vinificazione e maturazione del Tokaj

2013 MASTER L'ECOLE DU CHAMPAGNE

Associazione Italiana Sommelier

Storia, territorio, metodo di produzione e tecniche di servizio

2012 SEMINARIO "BORDEAUX E L'EVOLUZIONE"

Associazione Italiana Sommelier

Seminario Enologia e Territorio in Bordeaux

2012 SEMINARIO "RUM E CIOCCOLATO"

Associazione Italiana Sommelier

Approfondimento dell'abbinamento

- 2012 **SEMINARIO "RIESLING E L'EVOLUZIONE"**
Associazione Italiana Sommelier
- 2009 **R.E.C SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE**
Centro Formativo Provinciale "Giuseppe Zanardelli"
- 1990 **Diploma di scuola superiore maturità classica**

COMPETENZE PERSONALI

Lingue straniere

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	B2	B2	B2	B1	
francese	B2	B2	B2	B2	

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

ULTERIORI INFORMAZIONI

"Il sottoscritto, ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 e consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci ai sensi dell'articolo 76 del predetto D.P.R. n. 445/2000, sotto la propria responsabilità dichiara che le informazioni contenute nel presente curriculum corrispondono a verità"

Firma Vaso Artur

"Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)".

Firma Vaso Artur

Luogo, **Brescia** data **10/09/2018**

Firma Vaso Artur