



AIS Emilia
Bologna

Associazione Italiana Sommelier

Riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica n.539 in data 6/4/1973

AIS Emilia - Delegazione di Bologna

Sede: Via Guelfa, 5 (Centro Direzionale Bolomna) - 40138 Bologna
www.aisemilia.it - www.aisitalia.it

Delegato AIS Bologna: Sommelier GIUSEPPE TODISCO

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER 3° Livello – Autunno 2024

BOLOGNA

Presso

SEDE AIS: Via Guelfa, 5 (Centro Direzionale Bolomna) - 40138 Bologna

L'obiettivo del programma di studio, articolato in tre livelli, è quello di far conoscere attraverso gli argomenti trattati, l'affascinante mondo del vino, rivolgendosi a tutti, dagli appassionati agli addetti ai lavori. Al termine dei tre livelli, superato l'esame finale, si acquisisce la **qualifica professionale di Sommelier AIS**.

Date dei corsi ed argomenti trattati:

| | | | |
|-----|-----|--------|---|
| 1. | MER | 18 SET | ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO |
| 2. | GIO | 26 SET | TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO |
| 3. | MER | 02 OTT | UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI |
| 4. | MER | 09 OTT | CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI |
| 5. | MER | 16 OTT | PRODOTTI DELLA PESCA |
| 6. | MER | 23 OTT | PROVA PRATICA DIDATTICA DI ABBINAMENTO 1 |
| 7. | MER | 30 OTT | CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA |
| 8. | MER | 06 NOV | PRODOTTI DI SALUMERIA |
| 9. | MER | 13 NOV | FORMAGGI |
| 10. | MER | 20 NOV | PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA |
| 11. | MER | 27 NOV | IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ |
| 12. | MER | 04 DIC | PROVA PRATICA DIDATTICA DI ABBINAMENTO 2 |
| 13. | MER | 11 DIC | APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE |
| | GIO | 09 GEN | ESAME: PROVA SCRITTA (pomeriggio) |
| | GIO | 23 GEN | ESAME: PROVA ORALE (mattina ed eventualmente pomeriggio) |

Orario delle lezioni

Corso **POMERIDIANO** dalle **15:30** alle **18:00** circa – Corso **SERALE** dalle **20:30** alle **23:00** circa
(La sessione pomeridiana verrà attivata solo con un minimo di 15 partecipanti)

Costo del terzo livello: **€ 700,00** (comprensivo dei testi didattici e quaderno per le degustazioni) da versarsi in unica quota. Se si desidera la **fattura**, l'importo dovuto è **€ 1.110,20** già comprensivo dell'IVA al 22%.

Sconto del 20% sulla quota corso per i **giovani** nati nel **1999** o successivamente; pertanto le quote diventano rispettivamente **€ 560,00** quella senza IVA ed **€ 888,16** quella con IVA.

I corsi sono destinati esclusivamente ai **Soci AIS**. Pertanto i partecipanti dovranno contestualmente essere in regola con la quota dell'Associazione per il **2023** (costo **€ 90**, oppure **€ 45** in caso di quota famiglia*). L'iscrizione dà diritto a ricevere, per l'anno solare di validità, la "Rivista Trimestrale **VITAE**" e "La Guida Vini **VITAE**", edite dall'AIS, l'ingresso "agevolato" al Vinitaly e le agevolazioni che locali ed aziende convenzionate riservano agli Associati AIS (www.aisitalia.it).

Per **informazioni, prenotazioni ed iscrizioni** rivolgersi al

Direttore del Corso: Sommelier Anna Molinotti

E-mail corsi.bo.anna@aisemilia.it

Cell 335 707.8831

(le richieste di informazioni devono essere inviate preferibilmente via mail)

* La quota famiglia è consentita ai Soci che condividono la stessa residenza/domicilio: il Socio principale deve versare 90 euro e solamente i Soci aggiuntivi hanno diritto alla quota scontata. Ricordiamo che solo il Socio con quota intera riceverà la Guida Vini e la Rivista Trimestrale.