



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier Corso di 2° livello 2024

L'Associazione Italiana Sommelier organizza in tutto il territorio nazionale Corsi di Qualificazione professionale per Sommelier.

Il programma di studio si articola in tre livelli e permette di conoscere approfonditamente 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 A.I.S..

Il corso di 2° livello esplora il mondo del vino e porta alla conoscenza della produzione italiana ed estera, con particolare attenzione al legame indissolubile con il territorio. Durante il 2° livello si perfeziona la tecnica della degustazione del vino, determinante per poterne apprezzare ogni sfumatura sensoriale e per esprimere un giudizio sulla sua qualità.

Il corso è costituito da 15 lezioni con relatori abilitati A.I.S. durante le quali vengono trattati gli argomenti in programma attraverso una lezione teorica seguita da prove pratiche di degustazione.

Durata del Corso: da lunedì 16 settembre 2024 a lunedì 23 dicembre 2024

Sede del Corso: Istituto Alberghiero Vergani Navarra
Via Sogari, 3
44122 Ferrara

Orario del Corso:

- Sessione Serale: dalle 20:30 alle 23:00

Costo del corso:

€ 650,00 (l'importo del corso è fuori campo IVA; art. 4 del DPR 633). La ricevuta verrà inviata via mail entro 15 gg dal ricevimento del pagamento.

Se si desidera emissione di fattura a possessore di partita IVA, l'importo dovuto è € 1.030,90 già comprensivo dell'IVA al 22% e degli oneri fiscali. Nel caso, sarà possibile inserire i dati di fatturazione direttamente sul portale, contestualmente al pagamento.

Per usufruire dello sconto del 20% per i giovani nati nel 1999 o successivamente è necessario richiedere il coupon personale al Direttore di Corso; pertanto le quote diventano rispettivamente € 520,00 per i privati ed € 824,72 per i possessori di partita IVA.

La quota di partecipazione al corso comprende anche i testi didattici AIS ed il quaderno con le schede per l'analisi sensoriale dei vini.

I corsi AIS sono riservati ai Soci. Pertanto i partecipanti dovranno contestualmente essere in regola con la quota dell'Associazione per il 2024 (costo € 90, oppure € 45 in caso di quota famiglia***).

La quota d'iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier dà diritto a ricevere la guida annuale ai migliori vini d'Italia "Vitae", la rivista associativa trimestrale "Vitae", la guida "Emilia Romagna da Bere e da Mangiare" in formato PDF, l'ingresso agevolato alle più importanti manifestazioni enologiche italiane oltre alle agevolazioni che locali ed aziende convenzionate riservano agli Associati AIS (www.aisitalia.it).

.Modalità d'iscrizione:

Di seguito le regole da seguire scrupolosamente per l'iscrizione.

- Inviare mail con i propri dati (nome, cognome, data di nascita e cellulare) a corso2.fe@aisemilia.it richiedendo disponibilità di posto.
- Attenderete la nostra mail di risposta (siamo soliti rispondere entro 3 giorni lavorativi) con la conferma della disponibilità del posto unitamente al LINK che vi permetterà l'eventuale iscrizione ad AIS, l'iscrizione al corso, nonché i relativi pagamenti. Nella stessa mail riceverete anche l'eventuale coupon per lo sconto nel caso ne abbiate diritto.
- La prenotazione sarà riservata per 5 giorni di calendario dalla data in cui verrà inviata l'email con l'indicazione del link di iscrizione.

*** 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 di 45 euro. Ricordiamo che solo il Socio con quota intera riceverà la Guida Vini e la Rivista Trimestrale.

PER INFORMAZIONI:

Direttore di corso sommelier Marinella Campi

mail a: corso2.fe@aisemilia.it

Cell: 347 82 65 843

Modalità d'Iscrizione:

Di seguito le regole da seguire scrupolosamente per l'iscrizione.

- Inviare mail con i propri dati (nome, cognome, data di nascita e recapito telefonico) a: corso2.fe@aisemilia.it
- chiedendo la disponibilità a poter partecipare al corso di I Livello (siamo soliti rispondere entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento della mail).
- Attenderete la nostra mail di risposta affermativa unitamente al LINK che vi permetterà l'eventuale iscrizione ad AIS, l'iscrizione al corso, nonché i riferimenti per i relativi pagamenti. Nella stessa mail riceverete anche l'eventuale coupon per lo sconto nel caso ne abbiate diritto.
- La prenotazione sarà riservata per 5 giorni di calendario dalla data di invio della nostra risposta entro i quali dovrete provvedere al versamento dell'intera quota

Calendario delle lezioni:

Data	Argomento della Lezione
Lunedì 16.09.24	1- TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE
Lunedì 23.09.24	2-VALLE D'AOSTA-PIEMONTE
Lunedì 30.09.24	3- VENETO – FRIULI VENEZIA GIULIA
Lunedì 07.10.24	4- LOMBARDIA – TRENTO – ALTO ADIGE
Lunedì 14.10.24	5- TOSCANA – LIGURIA
Lunedì 21.10.24	6- UMBRIA – LAZIO
Lunedì 28.10.24	7- EMILIA – ROMAGNA - MARCHE
Lunedì 04.11.24	8- ABRUZZO – MOLISE - CAMPANIA
Lunedì 11.11.24	9- SICILIA – SARDEGNA
Lunedì 18.11.24	10- PUGLIA – CALABRIA - BASILICATA
Lunedì 25.11.24	11- VITIVINICOLTURA PAESI EUROPEI
Lunedì 02.12.24	12- LA VITICOLTURA IN FRANCIA 1
Lunedì 09.12.24	13- LA VITICOLTURA IN FRANCIA 2
Lunedì 16.12.24	14 - VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO

Lunedì 23.12.24	15- APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE
-----------------	--

** La durata del test on-line è di 15 minuti

** La data e l'orario del test NON sono procrastinabili in quanto gestiti direttamente dalla piattaforma informatizzata di Ais Educational. Il II° appello è riservato solamente a coloro che, per svariati motivi, non riusciranno a collegarsi al I° appello. Chi si collega ma non supererà la prova del I° appello non riceverà il link per il II° appello.

Nel caso aveste allergie alimentari o intolleranze alimentari vi preghiamo di evidenziarlo al momento dell'iscrizione al Direttore di corso che provvederà a tenerle presenti nell'organizzazione delle lezioni.

Nel caso aveste allergie alimentari o intolleranze alimentari vi preghiamo di evidenziarlo al momento dell'iscrizione al Direttore di corso che provvederà a tenerle presenti nell'organizzazione delle lezioni.