



**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](http://www.aisemilia.it) - [www.aisitalia.it](http://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 | <b>ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO</b>                         |
| 2.  | GIO | 26 SET | <b>TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO</b>                             |
| 3.  | MER | 02 OTT | <b>UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI</b>        |
| 4.  | MER | 09 OTT | <b>CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI</b>                     |
| 5.  | MER | 16 OTT | <b>PRODOTTI DELLA PESCA</b>   |
| 6.  | GIO | 24 OTT | <b>PROVA PRATICA DIDATTICA DI ABBINAMENTO 1</b>                       |
| 7.  | MER | 30 OTT | <b>PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA</b>                |
| 8.  | MER | 06 NOV | <b>PRODOTTI DI SALUMERIA</b>  |
| 9.  | MER | 13 NOV | <b>FORMAGGI</b>   |
| 10. | MER | 20 NOV | <b>CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA</b>                              |
| 11. | MER | 27 NOV | <b>IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ</b>                            |
| 12. | MER | 04 DIC | <b>PROVA PRATICA DIDATTICA DI ABBINAMENTO 2 (Lezione solo serale)</b> |
| 13. | MER | 11 DIC | <b>APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE</b>               |
|     | GIO | 09 GEN | <b>ESAME: PROVA SCRITTA (pomeriggio)</b>                              |
|     | GIO | 23 GEN | <b>ESAME: PROVA ORALE (mattina ed eventualmente pomeriggio)</b>       |

#### 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](http://www.aisitalia.it)).

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

**Direttore del Corso: Sommelier Anna Molinotti**

E-mail [corsi.bo.anna@aisemilia.it](mailto: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.