

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier 3° livello

Il corso inizierà mercoledì 19 Febbraio 2025 e terminerà mercoledì 14 Maggio 2025, e si svolgerà presso il ristorante "Taverna Napoleone"

Via San Lorenzo, 44, 41051 Castelnovo Rangone (MO)

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 AIS**.

Il corso di **3 livello** affronta la tecnica della **degustazione del cibo** e, soprattutto, dell'**abbinamento cibo-vino**, attraverso l'utilizzo di una **scheda grafica** e di **prove pratiche** di assaggio di cibi con vini di diverse tipologie.

Il corso è costituito da **13 incontri** con relatori abilitati AIS, della durata di **2 ore e mezza** circa, durante i quali vengono trattati gli argomenti in programma attraverso una lezione **teorica** di circa **1 ora e mezza**, seguita da **prove pratiche di degustazione e abbinamento cibo-vino**.

Durante il corso due **lezioni** sono dedicate a **cene-prove pratiche didattiche di abbinamento** di diverse portate con differenti tipologie di vino.

Alla fine del Corso l'aspirante Sommelier dovrà sostenere un **esame teorico-pratico** diviso in **due momenti**:

- Il **primo** sarà costituito da una **prova scritta** con **questionario** e da prove sia di **degustazione** che di **abbinamento cibo-vino**;
- Il **secondo** sarà costituito da un **colloquio** con prove pratiche sia di **servizio** che di **degustazione**.

Durata del corso:

Da **mercoledì 19 Febbraio 2025** a **mercoledì 14 Maggio 2025**

Esame Scritto **28 Maggio 2025**

Esame Orale **11 Giugno 2025**

Limite ultimo per l'iscrizione: domenica 9 Febbraio 2025

Orario del corso: – **Serale:** dalle **20:30** alle **23:00**



Costo del Corso:

€ 700,00 (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 **€ 1110,20** 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 2000** o successivamente è necessario richiedere il **coupon personale** al Direttore di Corso; pertanto le quote diventano rispettivamente **€ 560,00** per i privati ed **€ 888,16** 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'abbinamento cibo-vino**. I corsi AIS sono **riservati ai Soci**. Pertanto i partecipanti dovranno, contestualmente essere **in regola** con la **quota** dell'Associazione per il **2025** (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 recapito telefonico*) a : segreteria.mo@aisemilia.it chiedendo la disponibilità a poter partecipare al corso di III Livello (siamo soliti rispondere entro **2 giorni** lavorativi).
- 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.

** 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 (no iscrizione) CONTATTARE:

Il Direttore di corso Nicola Negri E-mail: corso2.mo@aisemilia.it

Delegato AIS Modena: Paolo Benetti E-mail: paolo.benetti@aisemilia.it

Calendario delle lezioni

Ulteriori dettagli saranno disponibili sul sito: <http://www.aisemilia.it/categoria-evento/corsi-modena-corsi/>

LEZIONE	GIORNO			ARGOMENTO
1	<i>Mercoledì</i>	19	<i>Febbraio 2025</i>	ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO: Un'introduzione all'abbinamento
2	<i>Mercoledì</i>	26	<i>Febbraio 2025</i>	TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO: Terminologia e schede AIS
3	<i>Lunedì</i>	3	<i>Marzo 2025</i>	UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI: Uova, salse, spezie ed olio
4	<i>Lunedì</i>	10	<i>Marzo 2025</i>	CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI: Cereali, funghi ed ortaggi
5	<i>Lunedì</i>	17	<i>Marzo 2025</i>	PRODOTTI DELLA PESCA: Pesci, crostacei e molluschi
6	<i>Mercoledì</i>	26	<i>Marzo 2025</i>	PROVA PRATICA DIDATTICA DI ABBINAMENTO 1: Esercitazione di riepilogo
7	<i>Lunedì</i>	31	<i>Marzo 2025</i>	CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA: Carni e loro classificazioni
8	<i>Lunedì</i>	7	<i>Aprile 2025</i>	PRODOTTI DI SALUMERIA: Salumi ed insaccati
9	<i>Lunedì</i>	14	<i>Aprile 2025</i>	FORMAGGI: Produzione e classificazione
10	<i>Mercoledì</i>	23	<i>Aprile 2025</i>	PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA: Pasticceria, dolci, gelati e dessert di frutta
11	<i>Lunedì</i>	28	<i>Aprile 2025</i>	IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ: Cacao, dolci al cacao, cioccolato e caffè
12	<i>Lunedì</i>	5	<i>Maggio 2025</i>	PROVA PRATICA DIDATTICA DI ABBINAMENTO 2: Esercitazione di riepilogo
13	<i>Mercoledì</i>	14	<i>Maggio 2025</i>	APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: Riepilogo generale
Esame	<i>Mercoledì</i>	28	<i>Maggio 2025</i>	prova scritta
Esame	<i>Mercoledì</i>	11	<i>Giugno 2025</i>	prova orale