



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 – Primavera 2025

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 delle lezioni ed argomenti trattati:

1.	MAR	11 FEB	ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
2.	MAR	18 FEB	TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
3.	MAR	25 FEB	CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
4.	MAR	04 MAR	UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI
5.	MAR	11 MAR	PRODOTTI DELLA PESCA
6.	VEN	21 MAR	PROVA PRATICA DIDATTICA DI ABBINAMENTO 1 (Solo serale)
7.	MAR	25 MAR	CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
8.	MAR	01 APR	PRODOTTI DI SALUMERIA
9.	MAR	08 APR	PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA
10.	MAR	15 APR	FORMAGGI
11.	MAR	29 APR	IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ
12.	MAR	06 MAG	PROVA PRATICA DIDATTICA DI ABBINAMENTO 2 (Solo serale)
13.	MAR	13 MAG	APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE
	GIO	22 MAG	ESAME: PROVA SCRITTA (pomeriggio)
	GIO	05 GIU	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 **2000** 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 **2025** (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 Tiziano Fantini

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

Cell 335 772.1957

* 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.