



Associazione Italiana Sommelier

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

AIS Emilia - Delegazione di Bologna

Sede c/o BEST WESTERN PLUS TOWER HOTEL BOLOGNA, Viale Lenin 43 -
40138 Bologna

www.aisemilia.it - www.aisitalia.it

Delegato: Sommelier LUCA MANFREDI

Cell. 393.924.5727 - E-mail: luca.manfredi@aisemilia.it

La Delegazione AIS di Bologna
organizza un

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

3° Livello - Primavera 2019

Presso

Best Western Plus Tower Hotel

Viale Lenin 43 - 40138 BOLOGNA

L'obiettivo del programma di studio, articolato in tre livelli, è quello di far conoscere, attraverso i molteplici 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, Associazione Italiana Sommelier.

Le date e gli argomenti trattati nelle quindici lezioni, saranno:

- 1) GIO. 07 FEB. 2019: Analisi Sensoriale del Cibo e del Vino
- 2) GIO. 21 FEB. 2019: Tecnica di Abbinamento Cibo Vino
- 3) GIO. 28 FEB. 2019: Uova e Salse
- 4) GIO. 07 MAR. 2019: Condimenti, Erbe Aromatiche e Spezie
- 5) GIO. 14 MAR. 2019: Cereali
- 6) GIO. 21 MAR. 2019: Prodotti della Pesca
- 7) GIO. 28 MAR. 2019: Carni Bianche e Rosse, Selvaggina
- 8) GIO. 04 APR. 2019: Prodotti di Salumeria
- 9) GIO. 11 APR. 2019: Funghi, Tartufi, Ortaggi e Legumi
- 10) GIO. 18 APR. 2019: Dolci, Gelati e Frutta
- 11) GIO. 09 MAG. 2019: Formaggi I
- 12) GIO. 16 MAG. 2019: Formaggi II
- 13) GIO. 23 MAG. 2019: Il Cioccolato
- 14) LUN. 27 MAG. 2019: Cena Didattica (Solo serale: ore 20:30)
- 15) GIO. 06 GIU. 2019: Ripasso

ORARIO delle lezioni:

Corso POMERIDIANO dalle 15:30 alle 18:00 - Corso SERALE dalle 20:30 alle 23:00

ESAMI DI ABILITAZIONE:

MAR. 11 GIU. 2019 : Esame Scritto (Pomeriggio)
MAR. 25 GIU. 2019 : Esame Orale (Mattino e pomeriggio)

Le date degli esami sono indicative in attesa della conferma della Sede Nazionale AIS

Il costo di questo terzo livello è di € 700 comprensivo dei testi didattici e quaderno per le degustazioni. Il prezzo deve essere maggiorato dell'IVA 22% solo nel caso di richiesta di fatturazione ad aziende terze.

Sconto del 20% per i giovani che non abbiano compiuto i 25 anni di età.

I corsi sono destinati esclusivamente ai Soci AIS, pertanto i partecipanti dovranno contestualmente essere in regola con l'iscrizione all'Associazione per l'anno 2019, costo € 80.

Per informazioni, prenotazioni ed iscrizioni rivolgersi al Direttore del corso:

Mauro Manfredi - Cell. [347.115.7159](tel:347.115.7159) - E-mail: aisbolognacorsi1@gmail.com