



**CORSO DI TERZO LIVELLO PER ASPIRANTI SOMMELIER**  
**ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER**  
A.I.S. Emilia - Delegazione di Piacenza  
[www.aisemilia.it](http://www.aisemilia.it)

**Il corso si svolgerà dal 19 settembre 2017 al 6 febbraio 2018 presso:**  
**Centro Servizi Gariga, Ristorante Galileo - Via G. Galilei, 3 - Gariga di Podenzano (PC)**  
Le lezioni avranno inizio alle ore 21:00 e termineranno alle ore 23:15 circa

**La quota di partecipazione al corso è di euro 700,00**

**Il corso è destinato esclusivamente ai Soci A.I.S. che abbiano già frequentato i primi due livelli del ciclo didattico e in regola con la quota associativa A.I.S. per il 2017 (costo € 80,00)**

<http://www.aisitalia.it/soci.aspx#.VIAkkmeoGSo>

*Col versamento della quota si ha diritto a ricevere la Guida Vini 2018 e la rivista trimestrale VITAE, oltre a sconti per il Vinitaly ed altri eventi associativi.*

**Si specifica che la quota di iscrizione al corso non comprende la quota di iscrizione A.I.S.**

**Le iscrizioni si accettano previo pagamento mediante bonifico al conto intestato a:**

**Associazione Italiana Sommelier AIS Emilia Delegazione di Piacenza**  
**IBAN: IT07L0638513009100000009332**

Nel causale del bonifico si prega di **indicare il nominativo della persona iscritta** e per la quale si effettua il versamento e di conservare la ricevuta del bonifico, poichè verrà richiesta alla registrazione dei corsisti, alla prima lezione, per la quale si raccomanda di presentarsi un'ora prima.

**Effettuato il pagamento, dovrà essere inviata via mail, come conferma di iscrizione, copia della contabile a maxmod@alice.it includendo nr cellulare**

Le iscrizioni saranno accettate fino al raggiungimento dei posti disponibili ed eventuali esclusi verranno interamente rimborsati per l'importo versato.

**Le iscrizioni sono da effettuarsi entro martedì 12 settembre 2017**

**Si prega di presentarsi presso il Galileo martedì 12 settembre 2017 dalle 20:30 per verifica iscrizioni**

**Programma:**

Data	Nr.	Lezione
martedì 19 settembre 2017	1	ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
martedì 26 settembre 2017	2	TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
martedì 3 ottobre 2017	3	UOVA E SALSE
martedì 10 ottobre 2017	4	CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
mercoledì 18 ottobre 2017	5	CEREALI
martedì 24 ottobre 2017	6	PRODOTTI DELLA PESCA
martedì 31 ottobre 2017	7	CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
martedì 7 novembre 2017	8	PRODOTTI DI SALUMERIA
lunedì 13 novembre 2017	9	FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
lunedì 20 novembre 2017	10	FORMAGGI - I
mercoledì 29 novembre 2017	11	FORMAGGI - II
martedì 5 dicembre 2017	12	DOLCI GELATI E FRUTTA
martedì 12 dicembre 2017	13	IL CIOCCOLATO
martedì 9 gennaio 2018	14	CENA DIDATTICA
martedì 23 gennaio 2018	15	Esame scritto
martedì 6 febbraio 2018	16	Esame orale

**Per informazioni ed iscrizioni rivolgersi a:**

Massimo Modè cell. 335/7802573 e-mail: maxmod@alice.it  
Sabrina Calza cell. 347/5600802 e-mail: sbrii@outlook.com