



CORSO DI TERZO LIVELLO PER ASPIRANTI SOMMELIER ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

AIS Emilia - Delegazione di Piacenza

www.aisemilia.it

**Il corso si svolgerà dal 17 settembre 2019 al 4 febbraio 2020 presso:
Best Western Park Hotel Piacenza - Strada Valnure 7 - 29122 Piacenza**
Le lezioni avranno inizio alle ore 21:00 fino alle 23:15 circa

La quota di partecipazione è di **€700**, la **ricevuta nominale** verrà rilasciata durante lo svolgimento del corso al Socio Corsista e sarà **esente IVA** ai sensi dell'Art.4 comma 4 del D.P.R. 633/72.

Per le aziende è possibile richiedere fattura, in tal caso l'importo da versare all'iscrizione è di **€854** (700+IVA22%) e va indicata la ragione sociale completa dell'azienda compresi i dati per la fatturazione elettronica.

La quota comprende i **testi didattici AIS** e il **quaderno per le degustazioni**.

L'iscrizione e il pagamento si accettano unicamente on-line, al seguente link:

<https://educational.aisitalia.it/RegistrazionePersona?cc=R20PC12019LV3018>

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 il 10 settembre 2019

Si prega di inviare le ricevute di iscrizione e pagamento a: segreteria.pc@aisemilia.it

I corsi sono destinati esclusivamente ai **Soci AIS**, pertanto i partecipanti dovranno essere in regola con la **quota associativa AIS** per il **2019** (costo **€80**) che dà diritto a ricevere: *la Guida Vini 2020 e la rivista trimestrale oltre a sconti per il Vinitaly ed altri eventi associativi*. Si specifica che la **quota di partecipazione al corso non comprende** in alcun modo la suddetta **quota associativa AIS** che va versata direttamente ad AIS Italia come spiegato al seguente link: <http://www.aisitalia.it/soci.aspx#.VIAkkmeoGSo>

NOTA: I corsisti che hanno frequentato il **2° livello** nel **2019** sono **già in regola con la quota**

Si prega di presentarsi presso Park Hotel il 10 settembre alle 20:30 per verifica iscrizioni portando con sé le ricevute di iscrizione e pagamento

Data	Nr. Lezione	
martedì 17 settembre 2019	1	ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
martedì 24 settembre 2019	2	TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
lunedì 30 settembre 2019	3	UOVA E SALSE
lunedì 07 ottobre 2019	4	CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
martedì 15 ottobre 2019	5	CEREALI
martedì 22 ottobre 2019	6	PRODOTTI DELLA PESCA
martedì 29 ottobre 2019	7	CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
martedì 05 novembre 2019	8	PRODOTTI DI SALUMERIA
martedì 12 novembre 2019	9	FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
martedì 19 novembre 2019	10	FORMAGGI I
martedì 26 novembre 2019	11	FORMAGGI II
martedì 03 dicembre 2019	12	DOLCI, GELATI E FRUTTA
martedì 10 dicembre 2019	13	IL CIOCCOLATO
martedì 07 gennaio 2020	14	CENA DIDATTICA
martedì 21 gennaio 2020	15	esame scritto
martedì 04 febbraio 2020	16	esame orale

Per informazioni rivolgersi a:

Alessandro Merli: segreteria.pc@aisemilia.it – 392 542.4864

Massimo Modè: massimo.mode@aisemilia.it – 335 780.2573 (dopo le 18)