



# Associazione Italiana Sommelier

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

## AIS Emilia - Delegazione di Modena

[www.aisemilia.it](http://www.aisemilia.it) - [www.aisitalia.it](http://www.aisitalia.it)

Delegato: Sommelier PAOLO BENETTI

E-mail: [paolo.benetti@aisemilia.it](mailto:paolo.benetti@aisemilia.it)

La Delegazione AIS di Modena  
organizza un

### CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

## 3° Livello – Febbraio 2020

presso il ristorante  
**Taverna Napoleone**

**Via San Lorenzo, 44A, 41051 Castelnuovo Rangone (MO)**

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. 20 FEB. 2020: ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
- 2) MER. 26 FEB. 2020: TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
- 3) MER. 04 MAR. 2020: UOVA E SALSE
- 4) MER. 11 MAR. 2020: CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
- 5) MER. 18 MAR. 2020: CEREALI
- 6) MER. 25 MAR. 2020: PRODOTTI DELLA PESCA
- 7) MER. 08 APR. 2020: CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
- 8) MER. 15 APR. 2020: PRODOTTI DI SALUMERIA
- 9) MER. 01 APR. 2020: FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
- 10) MER. 22 APR. 2020: FORMAGGI I
- 11) MER. 29 APR. 2020: FORMAGGI II
- 12) MER. 06 MAG. 2020: DOLCI, GELATI E FRUTTA
- 13) MER. 20 MAG. 2020: IL CIOCCOLATO
- 14) GIO. 28 MAG. 2020: CENA DIDATTICA
- 15) SAB. 06 GIU. 2020: Ripasso

ORARIO delle lezioni: dalle 20:30 alle 23:00

#### ESAMI DI ABILITAZIONE:

GIO. 11 GIUGNO. 2020 : Esame Scritto (Pomeriggio)

GIO. 25 GIUGNO. 2020 : 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: la richiesta di emissione di fattura va specificata al momento dell'iscrizione.

Per gli **operatori del settore** (ristoratori, enotecari, barman, camerieri, chef) e per **minori di 25 anni** €650.

I corsi sono destinati esclusivamente ai Soci AIS, pertanto i partecipanti dovranno contestualmente essere in regola con l'iscrizione all'Associazione per l'anno 2020, costo € 90.

Per informazioni, prenotazioni ed iscrizioni rivolgersi a:

- Paolo Benetti, Direttore del corso, alla mail : [corso3.mo@aisemilia.it](mailto:corso3.mo@aisemilia.it)
- Manuela Barrasso, segreteria Ais Modena, alla mail : [segreteria.mo@aisemilia.it](mailto:segreteria.mo@aisemilia.it)