



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

Delegato AIS Bologna: Sommelier GIUSEPPE TODISCO

### CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER 3° Livello – Primavera 2023

#### 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 dei corsi e gli argomenti trattati:**

1. MER 01 FEB **ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO**
2. MER 08 FEB **TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO**
3. MER 15 FEB **UOVA E SALSE**
4. MER 22 FEB **CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE**
5. MER 01 MAR **CEREALI**
6. MER 08 MAR **FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI**
7. MER 15 MAR **CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA**
8. MER 22 MAR **PRODOTTI DI SALUMERIA**
9. MER 29 MAR **PRODOTTI DELLA PESCA**
10. MER 05 APR **FORMAGGI I**
11. MER 19 APR **FORMAGGI II**
12. MER 26 APR **DOLCI, GELATI E FRUTTA**
13. MER 10 MAG **DOLCI AL CIOCCOLATO**
14. MER 17 MAG **CENA DIDATTICA**
15. MER 24 MAG **RIPASSO IN PREPARAZIONE ALL'ESAME**
- MER 31 MAG **ESAME: PROVA SCRITTA (pomeriggio)**
- MER 14 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 secondo 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 **€ 854,00** già comprensivo dell'IVA al 22%.

**Sconto del 20%** sulla quota corso per i **giovani** nati nel **1998** o successivamente; pertanto le quote diventano rispettivamente **€ 560,00** quella senza IVA ed **€ 683,20** 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 **2023** (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](http://www.aisitalia.it)).

**Co-Direzione del Corso:** Sommelier Professionista **Mauro Manfredi** (che concluderà l'attività di direttore con questa sessione) e Sommelier **Anna Molinotti**

Per informazioni, prenotazioni ed iscrizioni rivolgersi a: Sommelier **Anna Molinotti**

**E-mail** [corsi.bo.anna@aisemilia.it](mailto:corsi.bo.anna@aisemilia.it) - **Cell** 335.707.8831

(Le richieste di informazioni devono essere inviate preferibilmente via mail)

\* La quota famiglia è consentita ai Soci che condividono la stessa residenza: 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.