



Sassari, 28 settembre 2017

**CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER
SOMMELIER
3° LIVELLO – SASSARI 2017**

Egregio Signore, gentilissima Signora,

facendo seguito alla precedente nota informativa, ho il piacere di comunicarLe che il Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - 3° livello tenuto dalla Delegazione AIS di Sassari, rivolto a operatori del settore e aperto anche agli amatori, avrà inizio venerdì 6 ottobre p.v. e proseguirà secondo l'articolazione riportata nell'allegato calendario.

Il Corso, come preannunciato, sarà dedicato all'approfondimento delle conoscenze sulla tecnica di degustazione del cibo e del vino nonché all'apprendimento della metodologia dell'abbinamento in riferimento ai vari tipi di alimenti.

Requisito essenziale per la partecipazione al Corso è la regolarità della propria posizione associativa. (*)

Le lezioni si terranno a Sassari presso la sala convegni dell'Hotel Carlo Felice, via Carlo Felice 50, con un impegno settimanale medio di 2 lezioni serali che avranno la durata di circa 2h30', con inizio di norma alle ore 19.30, salvo particolari contingenze legate all'arrivo di alcuni relatori dal continente.

Per esigenze organizzative alcune lezioni si terranno anche presso il Ristorante Ultimo Piano, piazzale Segni 9, Sassari; di tutto ciò verrà data sempre preventiva informazione.

Ricordo che alla prima lezione sarà opportuno presentarsi circa mezz'ora prima, per la registrazione e la consegna del materiale didattico.

La quota di iscrizione al Corso di € 580,00 dovrà essere versata entro la 2ª lezione (il pagamento potrà essere effettuato anche in due rate da € 290, e la seconda rata versata entro il 16 novembre p.v.) esclusivamente a mezzo bonifico sul Conto corrente bancario presso Monte dei Paschi di Siena Ag.1 Cagliari (ABI 1030, CAB 4801, c/c n. 295417, codice IBAN IT31P 01030 04801 000000 295417) intestato AIS-SARDEGNA, con la seguente causale: "*nome corsista - Corso AIS 3° livello Sassari*".

In attesa di incontrarLa a breve,

La saluto cordialmente.

Il Delegato di Zona

(Sommelier Pier Paolo Fiori)

(*) E' onere di ogni corsista verificare la regolarità della propria posizione associativa.



CALENDARIO DEL CORSO DI 3° LIVELLO - SASSARI autunno 2017

Programmazione TERZO LIVELLO			
Lezione	Data	Argomento	Relatore
1	06/10/2017 ore 19.30	ANALISI SENSORIALE CIBO E VINO	Sommelier Lucia Pintore
2	07/10/2017 ore 10.00	TECNICA ABBINAMENTO CIBO-VINO (*)	Sommelier Lucia Pintore
5	19/10/2017 ore 19.30	CEREALI	Sommelier Antonello Raimondi
3	02/11/2017 ore 19.30	UOVA-SALSE	Sommelier Giuseppina Pilloni
12	16/11/2017 ore 19.30	DOLCI-GELATI E FRUTTA	Sommelier Gian Carlo Mondini
13	17/11/2017 ore 19.30	DOLCI AL CIOCCOLATO	Sommelier Gian Carlo Mondini
10	24/11/2017 ore 19.30	FORMAGGI I (*)	Sommelier Antonello Raimondi
11	25/11/2017 ore 10.00	FORMAGGI II (*)	Sommelier Antonello Raimondi
7	29/11/2017 ore 19.30	CARNI BIANCHE-ROSSE-SELVAGGINA	Sommelier Roberto Pisano
8	30/11/2017 ore 19.30	PRODOTTI DI SALUMERIA	Sommelier Roberto Pisano
4	14/12/2017 ore 19.30	CONDIMENTI-ERBE AROM-SPEZIE	Sommelier Pier Paolo Fiori
6	15/12/2017 ore 19.30	PRODOTTI DELLA PESCA	Sommelier Roberto Dessanti
9	08/01/2018 ore 19.30	FUNGHI-TARTUFI-ORTAGGI-LEGUMI	Sommelier Eddy Furlan
14	09/01/2018 ore 18.00	CENA DIDATTICA	Sommelier Eddy Furlan

Le lezioni avranno di norma inizio alle ore 19.30 (salvo particolari contingenze dettate dai collegamenti aerei di cui verrà data preventiva informazione).

(*): c/o Ristorante Ultimo Piano

Il calendario potrà subire variazioni che saranno prontamente comunicate.

REFERENTE DIDATTICO: *Sommelier Giuseppina Pilloni*

DIRETTORE DEL CORSO: *Sommelier Pier Paolo Fiori*

DIRETTORE DEL SERVIZIO: *Sommelier Salvatore Circosta*