



## **CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER** A.I.S.- ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS

Il Corso di qualificazione professionale per Sommelier AIS, ha una durata di 3 settimane con lezioni teorico-pratiche presso l'aula di degustazione dell'enoteca ICIF, nella sede del Castello di Costigliole d'Asti.

Immersi nella piacevole e suggestiva atmosfera delle antiche cantine del Castello, i docenti abilitati AIS accompagnano gli aspiranti Sommelier, in un percorso professionale formativo "full immersion" sulla cultura del vino italiano e degli altri paesi produttori, attraverso approfondimenti sulla tecnica di degustazione e sull'abbinamento cibo-vino, i partecipanti acquisiranno la consapevolezza delle proprietà degli organi sensoriali affinandone l'uso. Al termine del Corso i Candidati che superano l'esame finale ricevono il diploma di Sommelier e se in possesso dei requisiti richiesti, di Sommelier Professionista.

### **ARGOMENTI DEL CORSO**

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE

ENOGRAFIA NAZIONALE ED INTERNAZIONALE

L'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS E LA PROFESSIONE

SERVIZIO DEL VINO

ELEMENTI DI CUCINA E GASTRONOMIA

TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO - VINO

VISITA DIDATTICA

**Per visualizzare il programma dei tre livelli:**

**HYPERLINK**

<http://www.aisitalia.it/Data/Sites/1/media/formazione/CORSOSOMMELIERPROGRAMMA07-10-11.pdf>

## IL CALENDARIO DELLE LEZIONI

### LIVELLO 1 PRIMA SETTIMANA DAL 5 AL 9 MARZO 2012

#### Lunedì

- Viticoltura ed Enologia
- Enologia e Vini Speciali

#### Martedì

- Tecniche di degustazione: analisi visiva, olfattiva e gustativa

#### Mercoledì

- Distillati
- Birra, cereali e altri distillati

#### Giovedì

- Il lavoro del Sommelier
- Le tecniche di servizio e la cantina

#### Venerdì

- Autovalutazione e revisione

### LIVELLO 2 SECONDA SETTIMANA DAL 12 AL 16 MARZO 2012

#### Lunedì

- Descrizione e degustazione vini: Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia e Giulia e Veneto

#### Martedì

- Descrizione e degustazione vini: Toscana, Emilia Romagna, Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia e Sardegna

#### Mercoledì

- Descrizione vini: Francia – parte 1 / Francia – parte 2

#### Giovedì

- Descrizione vini Europa: Spagna, Portogallo, Germania, Austria, Ungheria
- Descrizione vini Nord e Sud America: California, Cile, Argentina e Brasile
- Descrizione vini Australia, Nuova Zelanda e Sud Africa

#### Venerdì

- Approfondimento sulla degustazione e autovalutazione

### LIVELLO 3 TERZA SETTIMANA DAL 19 AL 24 MARZO 2012

#### Lunedì

- Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
- Analisi sensoriale abbinamento cibo-vino con uova e salse
- Analisi sensoriale abbinamento cibo-vino con olio, aceto ed altri condimenti

#### Martedì

- Abbinamento con cereali e suoi derivati
- Abbinamento con carne ed insaccati

#### Mercoledì

- Abbinamento con pesce e crostacei
- Abbinamento con funghi, tartufi, verdure e legumi

## **Giovedì**

- Abbinamento con formaggi e dolci

PRANZO DIDATTICO

- Test scritto

- Correzione test

## **Venerdì**

- Test orale

## **Sabato**

- Visita ad un'Azienda Vitivinicola del territorio piemontese – Pranzo Libero

## **I COSTI (€ 4.000)**

Il Costo per il Corso di qualificazione professionale per Sommelier AIS, della durata totale di 3 settimane, è pari a **4.500 euro a persona**.

**Grazie alla sensibilità di molte aziende vitivinicole nei confronti della formazione professionale ed alla fiducia che queste ripongono verso l'ICIF, dopo aver offerto un importante supporto nella realizzazione di tre cicli di corsi di qualificazione professionale, che hanno avuto luogo a San Paolo in Brasile, ICIF WORLD WINE in collaborazione con AIS, in funzione dell'attivazione del primo Corso svolto completamente in Italia, usufruirà ancora del loro supporto che permetterà di contribuire con un importo pari a 500 euro a favore di tutti i partecipanti che si iscriveranno, pertanto il costo finale sarà pari a 4.000 euro, ed include:**

- n.3 settimane di lezione presso la sede ICIF del Castello di Costigliole d'Asti;
- n.1 visita ad un'Azienda Vitivinicola del territorio piemontese;
- n.6 libri di testo : IL MONDO DEL SOMMELIER, LA DEGUSTAZIONE, IL VINO ITALIANO (volume 1 e volume 2), IL VINO NEL MONDO, IL CIBO E IL VINO;
- n.3 quaderni degustazione (uno per ogni livello);
- Il vitto presso l'Istituto e l'alloggio presso la Foresteria dell'ICIF denominata Cascina Salerio;
- Il transfer di andata e ritorno dall'aeroporto alla Scuola di Costigliole d'Asti (solo se in gruppo, per singoli le spese per il transfer saranno a proprio carico);
- Iscrizione all'Associazione Italiana Sommeliers;
- Tastevin AIS;
- Distintivo AIS;
- Abbonamento per il primo anno alla Rivista "Bibenda";
- Guida "Duemilavini d'Italia" dell'anno seguente a quello in cui si formalizza l'iscrizione;
- Ingresso gratuito per un giorno al Vinitaly;
- Valigetta con 4 bicchieri per ogni studente;
- Diploma di Sommelier e se in possesso dei requisiti richiesti, riceverà Diploma di Sommelier Professionista.

## **LA QUOTA NON INCLUDE**

- Il volo aereo A/R dal Paese di provenienza dello studente in Italia;
- Tutto quanto sopra non specificato.

**Le lezioni del Corso verranno effettuate dai docenti AIS in lingua italiana, affiancati da un interprete che in simultanea tradurrà in lingua inglese.**

**La data di inizio per questo Corso è lunedì 05 Marzo 2012, le iscrizioni dovranno pervenire, compilando il modulo allegato, entro e non oltre il 20 febbraio 2012, dopo tale data la Direzione ICIF confermerà l'attivazione del Corso ai singoli partecipanti.**

- Non sarà possibile svolgere un solo livello, ma è obbligatoria la frequenza di tutte e tre i livelli.
- Per cause di forza maggiore, che quindi impediscano a qualcuno di frequentare tutto il corso, ci sarà la possibilità di recuperarlo aggiungendosi a corsi futuri.

### **PROCEDURA DI PAGAMENTO**

**- 1.000 € al momento dell'iscrizione al corso (entro e non oltre il 20 febbraio 2012).**

**- 3.000 € saldo minimo 5 giorni prima della data di inizio del Corso.**

Tramite bonifico bancario sul seguente c/c bancario:

Numero del Conto: 000000024027

IBAN: IT16 D060 8547 4100 0000 0024 027

CODICE SWIFT: CASRIT22

Beneficiario: ICIF-Italian Culinary Institute for Foreigners

Nome della Banca: Cassa di Risparmio di Asti

Indirizzo della banca: Piazza Umberto I, 29 - 14055 Costigliole d'Asti (AT)



**Per informazioni ed iscrizioni al Corso si prega di:**

Compilare il modulo seguente ed inviarlo a: **[icif@icif.com](mailto:icif@icif.com)**

Telefonare per eventuali dubbi alla sede principale dell' ICIF – Italian Culinary Institute for Foreigners Tel. 0141/962171 Fax 0141/962993.



**DOMANDA DI ISCRIZIONE  
REQUEST OF APPLICATION**

Nome / Name \_\_\_\_\_

Cognome / Surname \_\_\_\_\_

Indirizzo di residenza / Address of residence \_\_\_\_\_

Città / City \_\_\_\_\_

Cap / Zip Code \_\_\_\_\_

Provincia / Province \_\_\_\_\_ Stato / Country \_\_\_\_\_

Telefono o Fax / Phone no. or Fax \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Data di nascita / Date of birth (dd-mm-yy) \_\_\_\_\_

Luogo di nascita / Place of birth \_\_\_\_\_

Sesso / Sex \_\_\_\_\_ Nazionalità / Nationality \_\_\_\_\_

Codice Fiscale / Tax Code \_\_\_\_\_

Data di inizio del Corso ICIF scelto / Starting date of the ICIF Course chosen \_\_\_\_\_

Titoli di studio o diplomi relativi al settore enogastronomico /  
Educational qualifications or certificate regarding the Food and Wine sector

Esperienze professionali di lavoro (luogo-periodo) /  
Professional work experiences (place-period)

Dati per emissione fattura (solo se diversi dal nominativo dell'iscritto al Corso) /  
Information for the invoice issue (only if different from the name of the student enrolled to the Course)

