



Associazione Italiana Sommelier Friuli Venezia Giulia

Uffici: Via Fabio di Maniago 15/7 33100 UDINE

Tel. 0432 204688 info@aisfvg.it www.aisfvg.it

Facebook: Associazione Italiana Sommelier Friuli Venezia Giulia - Instagram: @aisfvg

2°

Livello del Corso di qualificazione professionale per Sommelier

Delegazione di: **PORDENONE**

Sede del Corso: **Ristorante La Primula, via San Rocco 47, San Quirino (PN)**

Direttore del Corso: Sommelier prof. Pierangelo Dal Mas - email: info@aisfvg.it

Il calendario e gli argomenti

INIZIO DELLE LEZIONI: ORE 20.30

Data	Titolo della lezione	Relatore e Degustatore
22/02/2023	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	Somm. Graziano Simonella
01/03/2023	VALLE D'AOSTA E PIEMONTE	Somm. Bruno Cataletto
08/03/2023	LOMBARDIA E TRENTINO ALTO ADIGE	Somm. Raffaella Nardini
13/03/2023	VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA	Somm. Gianpaolo Breda
22/03/2023	TOSCANA E LIGURIA	Somm. Marco Visentin
29/03/2023	EMILIA-ROMAGNA E MARCHE	Somm. Lorena Ceolin
05/04/2023	UMBRIA E LAZIO	Somm. Paolo Brejc
12/04/2023	SICILIA E SARDEGNA	Somm. Nicola Fargoglia
19/04/2023	PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA	Somm. Marco Gallinaro
26/04/2023	ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA	Somm. Paolo Brejc
03/05/2023	VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI	Somm. prof. Eddy Furlan
10/05/2023	VITIVINICOLTURA IN FRANCIA (prima parte)	Somm. Roberto Filipaz
17/05/2023	VITIVINICOLTURA IN FRANCIA (seconda parte)	Somm. Roberto Filipaz
24/05/2023	VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO	Somm. Roberto Filipaz
(*) 31/05/2023	FRIULI COLLI ORIENTALI TASTING ACADEMY	Somm. Matteo Bellotto
07/06/2023	ore 20.30 - PROVA INDIVIDUALE ONLINE	(collegamento da remoto)
14/06/2023	APPROFONDIMENTO E PROVA DI DEGUSTAZIONE	Somm. Gianpaolo Breda

(*) Lezione aggiuntiva gratuita, facoltativa, ma con obbligo di prenotazione vincolante.

Il calendario delle lezioni, per motivi organizzativi, potrebbe subire lievi modifiche che saranno subito comunicate.

Note: Si raccomanda, durante le lezioni, di **non usare profumi persistenti e rossetti** per non limitare le capacità sensoriali nelle degustazioni. Si richiede inoltre la **massima puntualità** negli orari. Non è obiettivamente possibile giungere in ritardo o lasciare l'aula prima della fine delle lezioni per non arrecare disturbo. E' vietato l'uso del telefono cellulare durante le lezioni.

Il corsista deve essere Socio AIS. Si ricorda che non sono concesse più di 2 assenze pena la non ammissione al 2° livello. **E' indispensabile portare alle lezioni la valigetta con i calici da degustazione e i libri di testo.**

Tra un livello e l'altro non debbono passare più di 5 anni. Il Corsista che abbia lasciato intercorrere più di 5 anni dalla partecipazione a un livello, non può iscriversi al successivo a meno di non frequentare di nuovo il livello precedente. Saranno valutati i casi di rientri in AIS (oltre 5 anni) dal Responsabile Nazionale Area Formazione in base al curriculum del socio su segnalazione del Presidente dell'Associazione Regionale o del Delegato di zona competente (vedi regolamento del Corso per Sommelier su www.aisitalia.it).

Dopo aver ricevuto il pagamento del corso dal Socio, l'Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia rilascerà - alla fine del Primo Livello - una ricevuta conforme alle vigenti norme di legge relative alla deducibilità fiscale. Chi è interessato può richiedere il documento a: info@aisfvg.it. Il **Direttore del Corso è a disposizione per informazioni e chiarimenti.**