



***CORSO
DI QUALIFICAZIONE
PROFESSIONALE
2° propedeutico***

Professione Sommelier

**Orario corso : dalle 20.00 alle 23.00
Sede corso: Feeling Food
Via Benaco Milano**

<p>Lezione n° 1</p> <p>Mise-en-place e servizio del vino a tavola</p>	<p>Mar 20/9/16</p>	<p>Scelta dei bicchieri; temperature di servizio; successione dei vini a tavola; stappatura di di una bottiglia di vino spumante e relativo servizio; decantazione di un vino rosso e e relativo servizio. Tecnica della degustazione: l'esame gustativo; il riconoscimento " alla cieca"; analisi sensoriale "a Punteggio"</p> <p>Prova pratica e degustazione</p>
<p>Lezione n° 2</p> <p>Enografia nazionale: le principali DOCG e DOC del nord-ovest d'Italia</p>	<p>Mar 27/9/16</p>	<p>Valle d'Aosta; Piemonte; Lombardia; Liguria</p>
<p>Lezione n° 3</p> <p>Enografia nazionale: le principali DOCG e DOC del nord-est d'Italia</p>	<p>Mar 4/10/16</p>	<p>Trentino Alto Adige; Veneto; Friuli Venezia Giulia</p>
<p>Lezione n° 4</p> <p>Enografia nazionale: le principali DOCG e DOC del centro Italia e della costa Adriatica</p>	<p>Mar 11/10/16</p>	<p>Emilia Romagna; Umbria; Marche; Abruzzo e Molise; Puglia</p>
<p>Lezione n° 5</p> <p>Enografia nazionale: le principali DOCG e DOC del centro Italia e della costa Tirrenica</p>	<p>Mar 18/10/16</p>	<p>Toscana; Lazio; Campania; Calabria</p>
<p>Lezione n° 6</p> <p>Enografia nazionale: le principali DOCG e DOC del golfo Ionico e delle Isole d'Italia</p>	<p>Mar 25/10/16</p>	<p>Basilicata; Sicilia; Sardegna</p>
<p>Lezione n° 7</p> <p>Viticultura della Francia</p>	<p>Mar 1/11/16</p>	<p>Champagne; Alsazia; Borgogna; Jura e Savoia; Côte du Rhône; Provenza e Corsica; Languedoc; Roussillon; Sud-Ovest; Bordeaux; Loira</p>
<p>Lezione ripasso</p>	<p>Mar 8/11/16</p>	
<p>Lezione n° 8</p> <p>Viticultura dei Paesi europei</p>	<p>Mar 15/11/16</p>	<p>Spagna; Portogallo; Ungheria; Germania; Austria; altri Paesi</p>
<p>Lezione n° 9</p> <p>Viticultura dei Paesi del mondo</p>	<p>Mar 22/11/16</p>	<p>USA; Centro e Sud America: Brasile, Cile, Argentina; Sud Africa; Australia e Nuova Zelanda; altri Paesi</p>
<p>Lezione n°10 bis</p> <p>Enogastronomia</p>	<p>Mar 29/11/16</p>	<p>Cena con abbinamento cibo-bevande; acque minerali, vino, tè, caffè, distillati (vinacce, vino, frutta, cereali); alcolati, liquori ed amari</p>
<p>Esame</p>	<p>Lun 16/1/17</p>	<p>Prova scritta</p>
<p>Esame</p>	<p>Lun 23/1/17</p>	<p>Prova orale, degustazione e servizio</p>

NORME e REGOLAMENTO

L'ASPI si prefigge lo scopo di qualificare la figura professionale del Sommelier e di valorizzare la cultura del vino svolgendo attività di carattere didattico ed editoriale per diffondere la conoscenza e l'apprezzamento dei vini e delle altre bevande alcoliche, nonché il loro abbinamento con i cibi.

Per raggiungere questi obiettivi, ASPI propone un percorso didattico strutturato in DUE CORSI PROPEDEUTICI, in grado di offrire al corsista un bagaglio tecnico e culturale che gli permetta di accedere al PERCORSO DIDATTICO PERSONALIZZATO per conseguire il titolo di Sommelier.

La frequenza alle lezioni è obbligatoria; sono tollerate al massimo due assenze per ogni livello del Corso per poter sostenere l'esame finale.

L'iscrizione ad ASPI è obbligatoria per tutti coloro che vogliono frequentare i corsi e le altre attività associative.

QUOTE DI ISCRIZIONE

Il costo del corso è pari a € 600,00 esclusa la quota di iscrizione obbligatoria ASPI di €40,00, valida per l'anno 2016, che permette di ricevere la tessera associativa, la newsletter ASPI e A.S.I. online e dà la possibilità di partecipare a tutte le attività dell'Associazione territoriale e nazionale.

L'iscrizione deve essere effettuata entro il 01 settembre 2016 con il modulo allegato

via e-mail all' indirizzo milano@aspi.it
per info 3292921301 Davide Micheletti
3669339813 - Marco Grassi

All'atto dell'iscrizione è gradito un acconto del 30% .

Per poter frequentare il corso il saldo dovrà essere effettuato tassativamente entro la prima lezione.

Coordinate bancarie per il bonifico
Associazione Üga
IBAN: IT70I0306909450100000007845
BIC: BCITITMM

MATERIALE DIDATTICO IN DOTAZIONE

- Manuale degli Abbinamenti
- Quaderno didattico

IL CORSO AVRA' INIZIO SOLO AL RAGGIUNGIMENTO DI 15 ISCRITTI



SCHEDA DI ADESIONE
2° propedeutico ASPI
- MILANO -

Nome _____

Cognome _____

Indirizzo _____

CAP _____ Città _____

Codice Fiscale _____

Telefono _____

E-mail _____

INTESTAZIONE RICEVUTA

Cognome e Nome _____

Azienda _____

Indirizzo _____

CAP _____ Città _____

Codice Fiscale _____

P. IVA _____

Firma _____