



***CORSO
DI QUALIFICAZIONE
PROFESSIONALE
1° propedeutico***

**La formazione del Sommelier
Le tecniche di servizio
La degustazione**

**Le lezioni partiranno da Martedì 11 Ottobre 2016
2 volte a settimana (Martedì e Giovedì)**

€ 500,00 per il corso più 40,00 di scheda associativa

Orario corso pomeridiano: dalle 16,00 alle 18,30

Orario corso serale : dalle 20,00 alle 22,30

Sede corso:

FOODLAB (<http://www.accademiafoodlab.it>)

Via Tirreno 95

10136 Torino

Per Informazioni scrivere a torino@aspi.it

<p align="center">Lezione n° 1</p> <p>Presentazione del corso e sue finalità. La figura del Coppiere e dei Sommelier. Tecnica di servizio.</p>	<p align="center">11/10/2016</p>	<p>Il programma: i contenuti , la partecipazione alle lezioni, la verifica a fine corso. La figura del Mastro Coppiere e del Sommelier: cenni storici e nascita del sommelier. Le associazioni in Italia ed all’Estero; la formazione dei sommelier in Italia; la divisa di rappresentanza e di servizio ASPI; tecnica di servizio; mise-en-place; bicchieri; presentazione ed apertura della bottiglia; servizio e mescita; decantazione. Norme di Galateo. Prova pratica e degustazione.</p>
<p align="center">Lezione n° 2</p> <p align="center">Viticultura</p>	<p align="center">13/10/2016</p>	<p>Dalla campagna alla cantina, la vite : storia, diffusione, principali vitigni, allevamento, terroir. Prova pratica e degustazione.</p>
<p align="center">Lezione n° 3</p> <p align="center">Enologia</p>	<p align="center">18/10/2016</p>	<p>Dall’uva al vino: vendemmia, vinificazione, evoluzione. Prova pratica e degustazione.</p>
<p align="center">Lezione n° 4</p> <p>Tecnica della degustazione prima parte</p>	<p align="center">20/10/2016</p>	<p>L’analisi sensoriale e le condizioni per degustare. Il metodo di degustazione e relativa terminologia. L’esame visivo. Prova pratica e degustazione.</p>
<p align="center">Lezione n° 5</p> <p>Tecnica della degustazione seconda parte</p>	<p align="center">25/10/2016</p>	<p>Esame olfattivo: le famiglie dei profumi. Prova pratica e degustazione.</p>
<p align="center">Lezione n° 6</p> <p>Tecnica della degustazione terza parte</p>	<p align="center">27/10/2016</p>	<p>L’esame gustativo. Il riconoscimento alla cieca. Analisi sensoriale a punteggio. Prova pratica e degustazione.</p>
<p align="center">Lezione n° 7</p> <p>Legislazione vitivinicola</p>	<p align="center">3/11/2016</p>	<p>La normativa italiana, piramide della qualità. La normativa europea. Vitigni autoctoni; come si legge un’etichetta. Prova pratica e degustazione.</p>

Lezione n° 8 Spumantizzazione	8/11/2016	Produzione, classificazione e principali tipologie. Prova pratica e degustazione.
Lezione n°9 Acqua e Birra	10/11/2016	Acque minerali. Produzione, classificazione e principali tipologie di birra. Prova pratica e degustazione.
Lezione n°10 Vini speciali e Passiti	15/11/2016	Vini speciali e Passiti Prova pratica e degustazione.
Lezione n° 11 Bevande nervine	17/11/2016	Tè e caffè. Produzione. Prova pratica e degustazione.
Lezione n° 12 Distillati e Liquori	22/11/2016	I principali distillati: di vinacce, di vino, di frutta- alcolati, liquori ed amari. Produzione. Prova pratica e degustazione.
Lezione n° 13 Eno-gastronomia	24/11/2016	Cenni sull'evoluzione del gusto. Analisi organolettica del cibo. Principi fondamentali dell'abbinamento cibo-bevande. Prova pratica e degustazione.
Lezione n° 14 Lezione di riepilogo	29/11/2016	Ripasso e prove d'esame con degustazione.
Visita ad una azienda vitivinicola	Data da definirsi	Visita al vigneto e cantina di una azienda vitivinicola e degustazione, la data viene stabilita durante il corso
Esame	Data da definirsi	Test scritto ed esame orale

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 € 500,00 esclusa la quota di iscrizione obbligatoria ASPI di € 40,00,

valida per l'anno 2016 da versare entro la prima lezione, mediante bonifico bancario, che permette di ricevere la tessera associativa, la rivista "SOMMELLERIE PROFESSIONALE", la newsletter cartacea ASPI, la newsletter online e dà la possibilità di partecipare a tutte le attività dell'Associazione territoriale e nazionale.

La quota di iscrizione al corso non comprende:

- Eventuali lezioni di approfondimento
- Eventuali lezioni di ripasso

Iscrizione tassativa entro il 30 settembre 2016 da inviare a:

torino@aspi.it

Tutti gli interessati, per iscriversi, devono versare un anticipo di Euro 100,00 con Bonifico Bancario intestato a ASPI / IBAN: IT 43P0558401637000000004093
Il saldo, detratto della quota di preiscrizione andrà versato entro la prima lezione.

Il pagamento dovrà essere effettuato entro la prima lezione.

TESTI E MATERIALE DIDATTICO IN DOTAZIONE

- Il Manuale del Sommelier
- Quaderno didattico
- Schede per l'analisi sensoriale
- Valigetta con bicchieri da degustazione
- Cavatappi professionale

SCHEMA DI ADESIONE
1° propedeutico ASPI
- TORINO -

Nome _____

Cognome _____

Indirizzo _____

CAP _____ Città _____

Codice Fiscale _____

Telefono _____

E-mail _____

Corso ASPI : POMERIDIANO o SERALE

INTESTAZIONE FATTURA

Cognome e Nome _____

Azienda _____

Indirizzo _____

CAP _____ Città _____

Codice Fiscale _____

P. IVA _____

Firma _____