



## PROGRAMMAZIONE CORSI AIS gennaio - giugno 2022

Delegazione	livello del corso	data inizio lezioni	data fine lezioni	orario	cadenza settimanale	sede del corso
UDINE	1°	mercoledì 19.01.2022	lunedì 14.03.2022	dalle 20.30 alle 22.45	lunedì e mercoledì	C. Culturale delle Grazie via Pracchiuso, 21 Udine
UDINE	2°	mercoledì 20.04.2022	lunedì 13.06.2022	dalle 20.30 alle 22.45	lunedì e mercoledì	C. Culturale delle Grazie via Pracchiuso, 21 Udine
PORDENONE	1°	mercoledì 09.02.2022	mercoledì 18.05.2022	dalle 20.30 alle 22.45	mercoledì	Ristorante La Primula via San Rocco, 47 San Quirino
PORDENONE	3°	martedì 08.02.2022	martedì 10.05.2022	dalle 20.30 alle 22.45	martedì	Ristorante La Primula via San Rocco, 47 San Quirino
TRIESTE	1°	lunedì 07.02.2022	mercoledì 07.04.2022	dalle 20.30 alle 22.45	lunedì e mercoledì	Centro Commerciale Montedoro - Trieste
GORIZIA	1°	giovedì 17.02.2022	giovedì 26.05.2022	dalle 20.30 alle 22.45	giovedì	Enoteca di Cormòns (GO)

**Modalità di iscrizione al 1°, 2°, 3° livello del Corso professionale per Sommelier:**

Per iscriversi ai vari livelli è necessario inviare i propri dati (nome, cognome, indirizzo e numero di telefono) a: [info@aisfvg.it](mailto:info@aisfvg.it) con oggetto: corso di (indicare la Delegazione).

L'iscrizione a ogni singolo livello del Corso è considerata valida solo a conferma del versamento della **quota di acconto di € 250,00** sulle seguenti coordinate bancarie:

UNICREDIT BANCA: IT 81 G 02008 12313 000040230098

(conto corrente intestato a: Associazione Italiana Sommelier FVG)

**Causale: Acconto 1°/2°/3° livello (specificare la Delegazione)**

Si può perfezionare l'iscrizione al corso anche presso la Sede AIS FVG. **L'iscrizione è valida solo se perfezionata entro 10 giorni dall'inizio del Corso, dopo tale data la richiesta di iscrizione sarà inserita nella lista d'attesa.** In caso di rinuncia alla partecipazione al corso dopo l'inizio dello stesso non verrà restituito l'acconto di € 250,00.

**Modalità di iscrizione al CAV - Corso di Avvicinamento al Vino On-line:**

L'iscrizione è considerata valida solo a conferma del versamento della quota di partecipazione di € 180,00 sulle seguenti coordinate bancarie: UNICREDIT BANCA: IT 81 G 02008 12313 000040230098 (conto corrente intestato a: Associazione Italiana Sommelier FVG).

**Requisiti per l'ammissione all'esame finale:**

l'iscrizione all'esame di abilitazione per il 3° livello AIS come candidato esterno al corso è possibile, previa conferma da parte di AIS FVG, nelle sedi e secondo il numero dei posti disponibili. È possibile sostenere l'esame per un massimo di 3 volte entro 5 anni dalla fine del corso. Superato uno dei due limiti è necessaria la ripetizione del corso. Il socio per essere ammesso all'esame deve essere in regola con la quota associativa dell'anno in cui si svolge l'esame. L'ammissione all'esame come candidato esterno ha un costo di segreteria di € 30,00 previo pagamento elettronico (Pay Pal) o BB. In caso di mancata partecipazione non sono previsti rimborsi.

Per informazioni tel: 0432 204688 - e.mail: [info@aisfvg.it](mailto:info@aisfvg.it)

[www.aisfvg.it](http://www.aisfvg.it) - [www.facebook.com/aisfvg](https://www.facebook.com/aisfvg) - twitter: @AisFvg



## QUOTE DI PARTECIPAZIONE AI CORSI AIS

### **CAV - Corso di Avvicinamento al Vino ON-LINE: € 180,00**

(è compresa la quota associativa di € 45,00 per l'anno 2022)

Il corso comprende: 8 vini italiani di ottima qualità, la dispensa appositamente realizzata da AISFVG per il Corso di Avvicinamento al Vino, 2 calici professionali per la degustazione, 1 cavatappi professionale. Tutto il materiale verrà spedito gratuitamente a casa dell'iscritto.

**Per frequentare il 1° livello del Corso è necessario prima iscriversi all'Associazione Italiana Sommelier versando la quota associativa per l'anno 2022 che è di € 90,00.**

La quota associativa si può versare seguendo le istruzioni indicate nel seguente link:

**<https://www.aisitalia.it/associati- adesso.aspx#.YaClGi2h1bU>**

### **1° livello: € 550,00 - n° 15 + 3 lezioni**

La quota di 1° livello del corso comprende: la valigia con 4 calici tecnici da degustazione, 4 calici di forme diverse per verifica sensazioni, i testi didattici (Il mondo del Sommelier, La degustazione, Il quaderno delle degustazioni), materiale per stappatura, i vini e le bevande per le degustazioni come previsto da Didattica AIS. Le 3 lezioni aggiuntive sono gratuite, facoltative e solo su prenotazione.

### **2° livello: € 600,00 - n° 15 lezioni**

La quota di 2° livello del corso comprende: i testi didattici (Il Vino in Italia, Il Vino nel mondo, Il quaderno delle degustazioni), i vini per le degustazioni come da previsto da Didattica AIS.

### **3° livello: € 690,00 - n° 14 lezioni + 2 sessioni d'esame**

La quota di 3° livello comprende: i testi didattici (Il Cibo e il Vino, il quaderno delle degustazioni), i vini, i piatti e i cibi per le degustazioni e abbinamenti come previsto da Didattica AIS.

Per chi volesse effettuare il pagamento anticipato del Corso professionale completo

**(1°, 2° e 3° livello): € 1.840,00**

**(in omaggio quota associativa 2022 di € 90,00)**

La quota di iscrizione annuale all'Associazione Italiana Sommelier è obbligatoria per poter frequentare ogni livello del Corso. L'iscrizione annuale da diritto a ricevere gratuitamente: la Guida AIS ai Vini d'Italia Vitae, la rivista AIS Vitae, la Rivista AIS FVG MangiaVino. L'iscrizione annuale da inoltre diritto a partecipare (previa prenotazione) a tutte le manifestazioni, degustazioni, attività culturali di enogastronomia che AIS organizza in Friuli Venezia Giulia al costo riservato ai soli Soci AIS.

Il Corso può essere sospeso in caso di numero insufficiente di partecipanti e ripresentato in altro periodo o in altra sede regionale. Le lezioni potranno subire cambiamenti di ordine e data rispetto al calendario previsto.

Nei corsi AIS Friuli Venezia Giulia sono rispettati tutti i protocolli per il distanziamento sociale atto al contenimento della pandemia Covid19, con misure condivise con le strutture che offrono ospitalità. Tutti gli allievi, i Sommelier e Relatori addetti alle attività didattiche potranno **accedere al corso solo previa esibizione di Certificazione Verde (Green Pass) secondo le norme vigenti alla data dell'ingresso in sala.**