

Corso di aggiornamento per sommelier - anno 2018

L'Associazione Italiana Sommelier Campania è lieta di comunicare che il 2 maggio partirà il corso annuale di aggiornamento per sommelier, stavolta incentrato totalmente sull'olio.

Si tratta del *corso di Primo Livello per l'assaggio di oli di oliva vergini*, organizzato per l' AIS dalla Regione Campania e riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Il corso ha un costo di 350,00 euro, è rivolto esclusivamente ai sommelier che aspirano a diventare assaggiatori di oli alimentari, ed è volto a verificare l'idoneità fisiologica all'assaggio. Ha una durata di quaranta ore, distribuite in 10 incontri a cadenza settimanale, ed è valido per l'iscrizione all'elenco Nazionale dei Tecnici ed esperti assaggiatori di olio di oliva.

La classe sarà formata da un numero massimo di 25 sommelier AIS, individuati in relazione alla data di bonifico di iscrizione, che dovrà essere effettuato come indicato:

ASSOCIAZIONE SOMMELIER CAMPANIA

IT 41 Z 05387 40260 000002464227

BANCA POPOLARE DELL'EMILIA ROMAGNA

SORRENTO

Requisiti: Sommelier Ais in regola con la quota associativa 2018.

Causale: Corso di aggiornamento 2018 + [nominativo del partecipante].

Costo: 350,00 euro

Attenzione: prima di effettuare il bonifico assicurarsi della disponibilità dei posti presso la segreteria AIS Campania, al numero 0823 345188.

Il corso si terrà presso la sede AIS Campania, via Caduti di Nassirya - Victoria Park - 81055 Santa Maria Capua Vetere (CE), dalle 15 alle 19, secondo il seguente calendario:

1. mercoledì 2 maggio
2. mercoledì 9 maggio
3. mercoledì 16 maggio
4. mercoledì 23 maggio
5. mercoledì 30 maggio
6. mercoledì 6 giugno
7. mercoledì 13 giugno
8. mercoledì 20 giugno
9. mercoledì 27 giugno
10. mercoledì 4 luglio

Per qualsiasi richiesta di chiarimento scrivere a info@aisacampania.it