



**CORSO DI TERZO LIVELLO
PER ASPIRANTI SOMMELIER
CALENDARIO DELLE LEZIONI**

Lezione 1 - mercoledì 6 aprile 2011

Alimentazione.

Lezione 2 - mercoledì 13 aprile 2011

*Metodologia dell'abbinamento.
Successione dei vini e dei cibi.*

Lezione 3 – mercoledì 20 aprile 2011

Gli antipasti.

Lezione 4 - mercoledì 27 aprile 2011

I primi piatti, le Salse e Condimenti.

Lezione 5 - mercoledì 4 maggio 2011

Il pesce.

Lezione 6 – mercoledì 11 maggio 2011

Le carni.

Lezione 7 - mercoledì 18 maggio 2011

Le verdure, i funghi e i tartufi.

Lezione 8 - mercoledì 25 maggio 2011

I formaggi.

Lezione 9 - martedì 31 maggio 2011

I dolci.

Lezione 10 – mercoledì 8 giugno 2011

*Lezione riepilogativa.
Cucina del territorio.*

mercoledì 22 giugno 2011

Prova scritta.

mercoledì 29 giugno 2011

Prova orale e prova di servizio.

ORARIO DELLE LEZIONI

lunedì ore 20,45 – 23,00

SEDE DEL CORSO

Ristorante IL TASTEVIN

C.so Anita Garibaldi, 28 – Vigevano (PV)

QUOTA DI ISCRIZIONE: € 450,00

La quota comprende:

10 lezioni con degustazione vini e prove di abbinamento cibo-vino, libro di testo, quaderno delle degustazioni

Modalità di pagamento da concordare all'atto della prenotazione realizzabile via e-mail a:

prenotazioni@fisarpavia.it

oppure telefonando alla nostra segreteria al numero: **329 2084484 (orario 14,00 – 18,30)**

Per partecipare al corso è indispensabile l'iscrizione alla F.I.S.A.R. - quota annuale: € 60,00 - che dà diritto al ricevimento della tessera associativa e della rivista bimestrale "Il Sommelier"

Posti disponibili: minimo 10 – massimo 45

PER ULTERIORI INFORMAZIONI

www.fisarpavia.it

**Il corso è aperto a tutti coloro
che hanno frequentato e
superato corsi di 2° livello per
sommelier.**

COME DIVENTARE UN SOMMELIER FISAR

Il Sommelier è una figura di esperto al quale rivolgersi per il servizio di miscita dei vini e per avere notizie sulle caratteristiche dei vini e degli abbinamenti. Pertanto egli deve essere in grado di rispondere con completezza alla richiesta di tali informazioni ed essere in grado di affrontare con professionalità la gestione della miscita dei vini in ogni occasione.

Poiché si tratta di una materia molto vasta ed in continua evoluzione, egli ha il dovere di arricchire costantemente le proprie conoscenze e di aggiornarsi sulle moderne tecniche di servizio e su tutte le innovazioni enotecnologiche.

Si diventa Sommelier FISAR frequentando i corsi, tenuti da relatori abilitati FISAR, e superando un esame finale.

I corsi sono articolati su tre livelli ognuno composto da un minimo di 10 lezioni.

Le lezioni sono suddivise in due parti, una teorica ed una pratica di tecnica di degustazione. Ad ogni lezione si svolgerà la degustazione guidata di almeno due vini.

Per accedere da un livello a quello successivo, ed ottenere l'attestato di partecipazione, occorre aver seguito almeno il 70% delle lezioni e superare una verifica d'esame rappresentata da un questionario concernente gli argomenti trattati fino a quel punto del corso. Al termine del terzo livello è previsto un esame concernente tutti gli argomenti trattati durante i tre livelli del corso. Chi supera l'esame finale riceve l'attestato di Sommelier FISAR (1).

(1) Qualifica riconosciuta dallo Stato Italiano