

## CORSO SOMMELIER PRIMO LIVELLO

Il Corso è organizzato dalla **FISAR delegazione Salerno** in collaborazione con **Unisapori**.

Non è indispensabile una preparazione di base, ma solo la tua curiosità.

Trasformeremo il tuo interesse in passione per il mondo dell'enogastronomia!

### PROGRAMMA DEL CORSO

Il corso è composto da 12 lezioni, 1 visita in cantina e un test autovalutativo finale su tutto il programma, propedeutico per iniziare il percorso formativo di Sommelier Ufficiale FISAR.

### LEZIONI

<ol style="list-style-type: none"><li>1. La Figura del Sommelier</li><li>2. Fisiologia dei sensi</li><li>3. Analisi sensoriale</li><li>4. Viticoltura</li><li>5. Enologia vinificazione 1</li><li>6. Enologia vinificazione 2</li><li>7. Vini Spumanti</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>8. Vini Speciali</li><li>9. Vini Passiti e particolari</li><li>10. Legislazione Vitivinicola</li><li>11. La birra</li><li>12. I distillati</li><li>13. Visita in cantina (organizzata di Sabato)</li><li>14. Test di autovalutazione</li></ol>
--	--

<b>A SUPPORTO DEL CORSO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● il materiale didattico</li><li>● libro di testo</li><li>● valigetta con bicchieri Rastal Vinum per la degustazione</li><li>● quaderno delle degustazioni</li><li>● cavatappi FISAR</li><li>● frangino bianco</li></ul>	<b>INFO UTILI</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● frequenza monosettimanale</li><li>● 13 lezioni suddivise in una parte teorica e in una parte pratica di tecnica della degustazione di tre vini</li><li>● test di verifica finale che consegnerà l'Attestato di partecipazione</li><li>● assistenza durante le lezioni da parte di un Direttore di Corso e di Sommelier della Delegazione</li><li>● orario delle lezioni 18.00 – 20.30 circa</li><li>● il pagamento è suddiviso in due tranches</li><li>● il corso prevede un massimo di 36 iscritti</li></ul>
--	---

### COSTO E MODALITÀ DI PAGAMENTO

#### Costi per “interni” all’Università di Salerno (Docenti, Tecnici, Studenti, Associati CRAL)

Il **costo del corso** è di € 380,00 a cui è necessario aggiungere, per **coloro che non sono associati attivi FISAR**, il **costo del tesseramento annuale** di € 70,00 (€40,00 per i minori di 25 anni). Nel costo del corso è compresa l'iscrizione a Unisapori. Una volta raggiunto il numero minimo di presenze, riceverai una mail di conferma della iscrizione e potrai pagare in 2 rate effettuando il bonifico bancario alle coordinate bancarie fatte per la pre-iscrizione.

Prima rata entro prima lezione acconto €250,00 - Seconda rata entro ottava lezione a saldo €200,00.

#### Costi per “esterni” all’Università di Salerno

Il **costo del corso** è di € 430,00 a cui è necessario aggiungere, per **coloro che non sono associati attivi FISAR**, il **costo del tesseramento annuale** di € 70,00 (€40,00 per i minori di 25 anni). Nel costo del corso è compresa l'iscrizione a Unisapori. Una volta raggiunto il numero minimo di presenze, riceverai una mail di conferma della iscrizione e potrai pagare in 2 rate effettuando il bonifico bancario.

Prima rata entro prima lezione acconto €250,00 - Seconda rata entro ottava lezione a saldo €250,00.

#### **STEP 1: EFFETTUA PRE-ISCRIZIONE**

Clicca sul Tasto “Pre-Iscrizione”. Compila il Modulo e invialo.

#### **STEP 2: COMPILA IL MODULO DI ADESIONE CORSO FISAR**

Clicca sul Tasto “Adesione Corso FISAR”. Scarica il modulo, compilalo in modo chiaro e leggibile e trasmettilo a [salerno@fisar.it](mailto:salerno@fisar.it) o consegnalo al Direttore del Corso alla Prima Lezione.

#### **STEP 3: COMPILA LA RICHIESTA ASSOCIATIVA A FISAR**

Clicca sul Tasto “Modulo Tesseramento FISAR”. Scarica il modulo, compilalo in modo chiaro e leggibile e trasmettilo a [salerno@fisar.it](mailto:salerno@fisar.it) o consegnalo al Direttore del Corso alla Prima Lezione.

**Il corso si attiverà al raggiungimento del numero minimo di iscritti. Potrai effettuare il bonifico dopo aver ricevuto conferma dell’attivazione del Corso.**

### VANTAGGI DI ESSERE SOCIO FISAR

- Tessera associativa
- Rivista trimestrale “Il Sommelier”
- Guida Vini Slow Wine
- Possibilità di partecipare alle iniziative della federazione a prezzo convenzionato
- Convenzioni e sconti con locali e attività associate