

Camera di Commercio Italiana per la Svizzera
Association Suisse des Sommeliers Professionnels

CORSI PER SOMMELIER IN LINGUA ITALIANA 2018/2019 – ZURIGO

La Camera di Commercio Italiana per la Svizzera (CCIS) organizza, in collaborazione con l'Associazione Svizzera dei Sommelier Professionisti (ASSP) una nuova edizione del **corso per Sommelier in lingua italiana**, che si terrà a Zurigo (Dietikon) presso il Sommerau-Ticino a partire dal **29 settembre 2018**.

FINALITÀ DEL CORSO

I corsi non hanno scopo di lucro e sono riconosciuti dall'**Association Suisse des Sommeliers Professionnels** e dall'**Association de la Sommellerie Internationale (ASI)** e si indirizzano non solo ai collaboratori e ai quadri della ristorazione ma anche a tutti gli appassionati di vino.

Il corso ha l'**obiettivo** di far acquisire ai partecipanti un adeguato bagaglio tecnico-culturale ed è programmato secondo moderni canoni di formazione professionale. Per chi desiderasse sostenere l'esame finale, il suo superamento darà diritto al titolo di Sommelier.

La qualifica di **Sommelier Professionista** è riconosciuta esclusivamente a chi è attivo nel campo della ristorazione o lavora in ambito vinicolo (cantine, enoteche, ecc.) da almeno due anni o vi ha lavorato per almeno due anni (anche non di seguito) negli ultimi 5 anni.

REGOLAMENTO E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Il corso è strutturato in tre livelli indipendenti per un totale di 36 lezioni, avrà la durata di un anno e si svolgerà una volta al mese di sabato dalle ore 9:15 alle 17:00 circa.

Esso sarà strutturato su tre livelli indipendenti:

- Il **1° livello** è dedicato alla viticoltura, alla tecnica di degustazione, alla legislazione, ai distillati e al marketing;
- Il **2° livello** alla geografia vitivinicola;
- Il **3° livello** all'abbinamento cibo-vino e al servizio.

Al termine del primo e del secondo livello, il corsista sarà sottoposto ad una prova di autovalutazione ed otterrà un attestato di partecipazione (66% delle presenze). Al termine dei tre livelli il corsista, se lo desidera, potrà sostenere l'esame finale (prova scritta, orale e pratica) il cui superamento darà diritto al diploma di sommelier.

Nel caso il corsista non desideri sottoporsi alla prova di autovalutazione, riceverà in ogni caso una conferma di partecipazione.

Le prove di autovalutazione al termine del primo e del secondo livello, sono strutturate come segue:

- prova scritta;
- analisi organolettica di due vini;

Per quanto concerne l'esame finale del terzo corso, saranno ammessi solo coloro che avranno partecipato alle autoverifiche del 1° e 2° livello. Lo stesso sarà strutturato nel modo seguente:
(è richiesta una partecipazione dell'80% ai corsi)

1. Prova scritta con domande su tutti e tre i livelli (40 punti)
2. Analisi organolettica di due vini (5 punti)
3. Prova pratica di abbinamento cibo-vino (10 punti)
4. Prova orale con domande su tutti e tre i livelli (35 punti)
5. Prova pratica di servizio (10 punti)

N.B: L'esame si potrà considerare superato solo solamente se sarà raggiunto un totale di **65 punti** in tutte le prove.

Alle prove 4 e 5 saranno ammessi solo coloro che supereranno le prime tre prove dell'esame finale.

Il candidato che non supera l'esame finale potrà ripeterlo al massimo un'altra volta nella sessione d'esami successiva (previo pagamento della tassa d'esame di CHF 250.--). Se anche in quest'occasione non dovesse riuscire, per essere accettato nuovamente, il candidato dovrà ripetere il terzo livello interamente.

Le iscrizioni al corso dovranno essere inviate per e-mail (mmarizza@ccis.ch), per fax (0041 (0) 044 201 53 57) o per posta **entro il 22 settembre 2018** tramite l'allegato formulario d'iscrizione. I candidati saranno accettati secondo l'ordine d'arrivo delle adesioni. Coloro che non saranno ammessi a causa del superamento dei posti disponibili, saranno informati per iscritto.

I costi dei corsi sono i seguenti:

1° livello:	CHF 1'190.--	(tassa della prova intermedia inclusa)
2° livello:	CHF 1'140.--	(tassa della prova intermedia inclusa)
3° livello:	CHF 1'250.--	(tassa d'esame finale inclusa)
Corso completo	CHF 3'580.--	(pagamento rateale prima dell'inizio di ogni livello)
Corso completo	CHF 3'222.--	(pagamento unico entro il 30.09.2018 – 10% di sconto)

Nella retta sono compresi i libri di testo, la borsa del sommelier, bicchieri di degustazione INAO, vari dossier d'aggiornamento e tutti i vini in degustazione.

I partecipanti ammessi al corso saranno informati per iscritto. Allegate alla conferma vi saranno le relative fatture di partecipazione con le cedole di versamento. In caso di annullamento oltre la data del **22 settembre 2018** da parte del corsista, la quota d'iscrizione non sarà rimborsata.

Responsabile presso la Camera di Commercio Italiana per la Svizzera

Martina Marizza
Seestrasse 123, Postfach
8027 Zurigo
Tel. 044 289 23 23 oppure 044 289 23 10 (diretto)
Fax 044 201 53 57
E-Mail: mmarizza@ccis.ch oppure info@ccis.ch
www.ccis.ch

Direttore del corso:

Nicola Mattana
Hohrainlistrasse 13
8302 Kloten
Cell: 079 570 12 14
E-Mail: nicola.mattana@buonvini.ch / nicola.sommelier@bluewin.ch



CCIS 1909

CAMERA DI COMMERCIO
ITALIANA PER LA SVIZZERA



Sede del Corso:

SOMMERAU TICINO

Zürcherstrasse 72

8953 Dietikon-Zürich

Tel. 044 745 40 00

www.sommerau-ticino.ch



Distanza: La location dista 3 minuti a piedi dalla stazione di Dietikon.

Parcheggio: La location dispone di propri parcheggi sia interni che esterni.

Presidente della Commissione Didattica per la Svizzera: Davide Comoli

Controversie

Contro le valutazioni degli esami finali può essere inoltrato un reclamo – in forma scritta e motivato al responsabile del corso – entro dieci giorni dalla loro notifica.

La procedura comporta il pagamento di una tassa amministrativa pari a CHF 300.-

In caso di accettazione del reclamo, l'intera somma sarà restituita. Le decisioni della commissione sono inappellabili.