

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

CORSO PER SOMMELIER IN LINGUA ITALIANA 2019/2020 – BERNA

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 Berna presso il Kursaal Bern (www.kursaal-bern.ch) a partire dal **23 marzo 2019**.

FINALITÀ DEL CORSO

I corsi non hanno scopo di lucro e sono riconosciuti dall'**Association Suisse des Sommeliers Professionnels (ASSP)** 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 avrà la durata di un anno circa 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 alla vendita;
- 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. 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 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 15 marzo 2019** 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 1'200.--	(tassa della prova intermedia inclusa)
2° livello:	CHF 1'150.--	(tassa della prova intermedia inclusa)
3° livello:	CHF 1'300.--	(tassa d'esame finale inclusa)
Corso completo	CHF 3'650.--	(pagamento rateale prima dell'inizio di ogni livello)
Corso completo	CHF 3'285.--	(pagamento unico entro il 15.03.2019 – 10% di sconto)

Nella retta sono compresi tutti i libri di testo, il materiale di supporto alla didattica, la valigetta da sommelier, i 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 **15 marzo 2019** 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, Casella postale
CH-8027 Zurigo
Tel. 044 289 23 23 (centralino), 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:

Giovanni Ferraris
Maitre d'Hotel, Sommelier Restaurant Meridiano
Kornhausstrasse 3, CH – 3000 Berna
Cell: 079 8188106
E-Mail: ferrarisgiovanni@hotmail.com



CCIS 1909

CAMERA DI COMMERCIO
ITALIANA PER LA SVIZZERA



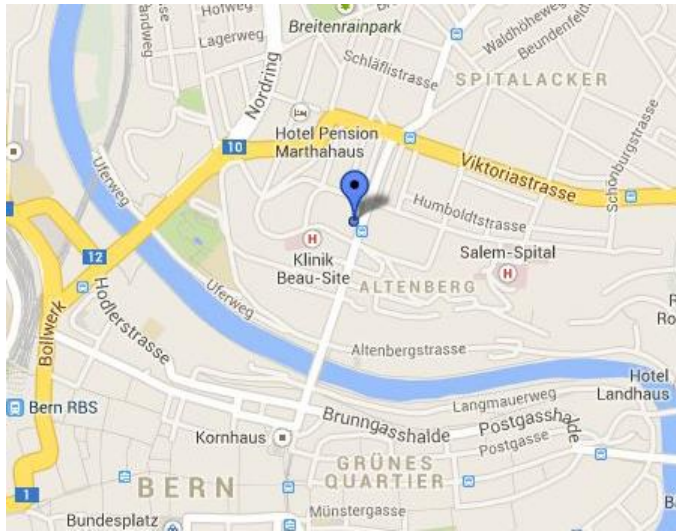
Sede del Corso:

Kongress + Kursaal Bern AG

Kornhausstrasse 3

CH - 3000 Berna

www.kursaal-bern.ch



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 d'accettazione del reclamo, l'intera somma sarà restituita. Le decisioni della Commissione sono inappellabili.