

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

CORSO PER SOMMELIER IN LINGUA ITALIANA 2021/2022 – 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 **25 SETTEMBRE 2021**.

DESTINATARI

I corsi non hanno scopo di lucro, sono certificati dall'**Association Suisse des Sommeliers Professionnels (ASSP)** e riconosciuti dall'**Association de la Sommellerie Internationale (ASI)**.

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.

Si rivolge a tutti, in particolare:

- ai collaboratori addetti ai vini nel ramo della ristorazione e dell'albergheria
- agli interessati e appassionati della cultura enogastronomica

Non sono richiesti criteri d'accesso specifici né è prevista una prova d'ingresso.

OBIETTIVI FORMATIVI

I docenti e/o relatori sono operatori e/o professionisti riconosciuti del ramo specifico che intendono formare professionisti attivi nella ristorazione, ma anche tutti gli appassionati al mondo del vino, affinché siano in grado di:

- migliorare la conoscenza dei vini
- migliorare la qualità del servizio
- conoscere gli abbinamenti possibili tra i vari vini e la gastronomia locale ed internazionale
- creare un bagaglio tecnico/culturale da cui attingere sia a livello professionale che amatoriale

Obiettivi specifici del corso:

Enologia: conoscere i principi fondamentali della vinificazione per l'ottenimento di vini bianchi, rosati e rossi nonché di vini speciali. Essere in grado di riconoscere le alterazioni, le malattie e i difetti del vino. Possedere nozioni sui distillati, sulla birra e sui liquori.

Degustazione: disporre delle conoscenze e delle capacità teorico-pratiche utili per la valutazione descrittiva e qualitativa di un vino, applicando la terminologia ASI (Association de la Sommellerie Internationale).

Geografia vitivinicola: conoscere le regioni viticole più importanti, le loro zone di produzione più significative, i vitigni più diffusi, i rispettivi vini e le relative classificazioni, unitamente agli aspetti fondamentali riguardanti i disciplinari di produzione.

Servizio dei vini: disporre delle conoscenze e delle capacità pratiche atte ad assicurare un corretto servizio del vino unitamente a una sua adeguata conservazione.

Abbinamento cibi-vini: essere in grado, attraverso chiari principi e una corretta metodologia, di conoscere e valutare le caratteristiche di ogni alimento, delle preparazioni e del vino da proporre in abbinamento, come pure di esprimere giudizi su abbinamenti suggeriti, sulla scorta delle schede riconosciute da ASI.

STRUTTURA DEL CORSO

Il corso ha la durata di un anno e mezzo circa e si svolgerà una volta al mese di sabato dalle ore 9:15 alle 17:00.

Esso è strutturato su tre livelli:

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

Al termine del primo e del secondo livello, il corsista sosterrà una prova di autovalutazione intermedia per testare il rispettivo livello di preparazione. L'autovalutazione è scritta e individuale e non è vincolante ai fini degli esami finali.

Al termine dei tre livelli il corsista, se lo desidera, potrà sostenere l'esame finale (prova scritta, orale e pratica) complessivo dei tre livelli. Se l'esito delle tre prove risulta positivo, otterrà il diploma di sommelier.

Nel caso il corsista non desideri sottoporsi all'esame finale, riceverà gli attestati di partecipazione ai livelli frequentati.

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

- questionario scritto con domande a risposta multipla e/o aperte;
- prova di degustazione ed analisi organolettica di uno o due vini e compilazione scheda;

Per quanto concerne l'esame finale del terzo corso, saranno ammessi solo coloro che avranno partecipato alle autovalutazioni 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)

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

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

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.

CONTROVERSIE

Contro le valutazioni degli esami finali può essere inoltrato un reclamo – in forma scritta e motivato direttamente al Presidente nazionale della Commissione Didattica di A.S.S.P. 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.

COSTI DI PARTECIPAZIONE

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 a rate prima dell'inizio di ogni livello)
Corso completo	CHF 3'222.--	(pagamento in un'unica soluzione)

La quota comprende: i libri di testo ufficiali di AIS, la valigetta da sommelier, bicchieri di degustazione INAO, vari dossier d'aggiornamento e tutti i vini e cibo in degustazione.

CONDIZIONI PER L'ORGANIZZAZIONE DEL CORSO

Il minimo dei partecipanti per avviare il corso è 25, il numero massimo 35.

Se non si raggiunge la soglia minima prevista di partecipanti, il corso non verrà attivato. Se si supera il numero previsto, gli altri saranno inseriti in una lista d'attesa.

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.

Le iscrizioni al corso dovranno essere inviate per e-mail (mmarizza@ccis.ch), o per posta **entro il 30 AGOSTO 2021** tramite l'allegato formulario d'iscrizione.

Una volta ricevuto il formulario vi verrà emessa la relativa fattura.

L'iscrizione si considera finalizzata una volta ricevuto il bonifico almeno della quota di primo livello.

Si precisa che i partecipanti che alla data della prima lezione di primo livello non abbiano ancora saldato la quota non saranno ammessi in classe.

REGOLE PER L'ANNULLAMENTO

In caso di versamento e di successivo annullamento al corso **entro il 30 agosto 2021** l'intera quota sarà restituita.

In caso d'annullamento dopo il **30 agosto 2021** ed **entro il 15 settembre 2021** da parte del corsista, la quota d'iscrizione sarà rimborsata in misura parziale (50% di quanto versato).

In caso d'annullamento **dopo il 15 settembre 2021** l'intera quota versata non sarà rimborsata ma verrà trattenuta in misura totale.

CONTATTI E REFERENTI

Per richieste di carattere generale, info sui corsi, iscrizioni, questioni amministrative, attestati, fatture:

Camera di Commercio Italiana per la Svizzera

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

Per le questioni didattiche ed eventuali reclami e/o contestazioni:

Presidente nazionale della Commissione Didattica per la Svizzera (A.S.S.P.): Davide Comoli

E-Mail: davide.comoli@hotmail.com

Sede del Corso:

Hotel Ristorante SOMMERAU - TICINO
Zürcherstrasse 72
CH-8953 Dietikon (Zürich)
Tel. 044 745 40 00
info@sommerau-ticino.ch
www.sommerau-ticino.ch



Come raggiungerla:

Con i mezzi pubblici:

Dalla stazione centrale di Zurigo, con la S-Bahn per circa 15-20 minuti.
La location dista 4 minuti a piedi dalla stazione di Dietikon (350 metri).

In auto:

La location dispone di propri parcheggi sia interni che esterni gratuiti.