



# Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

*con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana*



Fondazione Italiana Sommelier



## Un lungo bagaglio di cultura

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER



# Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

*con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana*

## 1° CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER DI CASTIGLIONE D'ORCIA (SI)

### IL CALENDARIO DEL CORSO

DATE LEZIONI PRIMA PARTE	DATE LEZIONI SECONDA PARTE	DATE LEZIONI TERZA PARTE
1. 24/04/2024 mercoledì	1. 30/10/2024 mercoledì	1. 26/02/2025 mercoledì
2. 08/05/2024 mercoledì	2. 06/11/2024 mercoledì	2. 05/03/2025 mercoledì
3. 15/05/2024 mercoledì	3. 13/11/2024 mercoledì	3. 12/03/2025 mercoledì
<b>4. 18/05/2024 sabato ore 10.00</b>	4. 20/11/2024 mercoledì	4. 19/03/2025 mercoledì
5. 22/05/2024 mercoledì	5. 27/11/2024 mercoledì	5. 26/03/2025 mercoledì
6. 29/05/2024 mercoledì	6. 04/12/2024 mercoledì	6. 02/04/2025 mercoledì
7. 05/06/2024 mercoledì	7. 11/12/2024 mercoledì	7. 09/04/2025 mercoledì
8. 12/06/2024 mercoledì	8. 08/01/2025 mercoledì	8. 16/04/2025 mercoledì
<b>9. 15/06/2024 sabato ore 10.00</b>	<b>9. 11/01/2025 sabato ore 10.00</b>	9. 23/04/2025 mercoledì
10. 19/06/2024 mercoledì	10. 15/01/2025 mercoledì	10. 30/04/2025 mercoledì
11. 26/06/2024 mercoledì	11. 22/01/2025 mercoledì	11. 07/05/2025 mercoledì
12. 18/09/2024 mercoledì	12. 29/01/2025 mercoledì	<b>12. 10/05/2025 sabato ore 10.00</b>
13. 25/09/2024 mercoledì	13. 05/02/2025 mercoledì	13. 14/05/2025 mercoledì
14. 02/10/2024 mercoledì	14. 12/02/2025 mercoledì	14. 21/05/2025 mercoledì
15. 09/10/2024 mercoledì	15. 19/02/2025 mercoledì	<b>15. 24/05/2025 sabato ore 10.00</b>
16. 16/10/2024 mercoledì	<b>16. 22/02/2025 sabato ore 10.00</b>	16. 28/05/2025 mercoledì
17. 23/10/2024 mercoledì		17. 04/06/2025 mercoledì
		<b>18. Verifica data da definire</b>
		<b>19. Consegna attestati data da definire</b>



**Fondazione Italiana Sommelier**

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

*con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana*

## **1° CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER DI CASTIGLIONE D'ORCIA (SI)**

### **SEDE DEL CORSO, DATA INIZIO E ORARIO**

#### **SEDE DEL CORSO**

Castiglione d'Orcia (SI) Soc.Coop.Oleificio Val d'Orcia  
Loc.La Fonte 53023

#### **DATA INIZIO**

24 aprile 2024

#### **ORARIO**

Turno Unico serale dalle ore 19,30 alle ore 22,00

#### **DIRETTORE DEL CORSO**

Paolo Cepollaro

#### **DOCENTI**

Paolo Cepollaro

Marco Ruspi

Rosanna Lagioia

Federico Rovetini

Letizia Fantoni

oltre a Docenti nazionali

#### **SEGRETERIA CORSO e SERVIZIO SOMMELIER**

Marco Ruspi



# Fondazione Italiana Sommelier

CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO

*con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana*

## 1° CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER DI CASTIGLIONE D'ORCIA (SI)

### ISCRIZIONE A FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

Durante lo svolgimento del Corso è **obbligatoria** l'iscrizione annuale alla Fondazione Italiana Sommelier che dovrà esser fatta autonomamente dal corsista collegandosi al sito [www.bibenda.it](http://www.bibenda.it)

### **COSTI E MODALITA' DI PAGAMENTO DELL'INTERO CORSO** (Previa compilazione dei moduli di iscrizione)

Per quanto riguarda il Costo del Corso proponiamo le seguenti opzioni di pagamento:

- 1) Con bonifico bancario in soluzione unica entro la data del 18 aprile 2024 per **€ 1.900,00 (anziché 2.100,00)** intestato a Il Canto della Terra Ets  
IBAN IT 27 0 07075 14200 0000000 28474  
con causale **Corso Sommelier Castiglione d'Orcia**
- 2) Con **finanziamento** (sempre al costo agevolato di **€ 1.900,00**) pagabile in **12 rate mensili di € 158,34 senza interessi**, (per questa modalità è sufficiente esibire un documento di identità valido, la tessera sanitaria e il proprio numero di IBAN).  
Per eventuali soluzioni a più lungo termine richiedere informazioni.

**P.s. per fatturazioni a p.i. l'importo s'intende maggiorato d'Iva al 22%**

**Per tutte le informazioni:**

**toscana.bibenda.it**

**334 1936854 -**

**fondazione-sommelier.toscana@gmail.com**