

Le Iscrizioni, i Costi

e le Modalità di pagamento.

... investire nel futuro

Per frequentare il Corso è **obbligatoria l'iscrizione alla Fondazione Italiana Sommelier**, importo annuale 100 Euro.

Informazioni e iscrizioni referente **Arianna Brocchetti** - 3928497771 - fondazione.eur@bibenda.it oppure 068550941 - sommelier@bibenda.it

Costo del Corso 1.800 Euro in unica soluzione o rateizzabile: euro 600 all'iscrizione, euro 600 entro la 5a lezione, euro 600 entro la 10a lezione. Rateizzabile anche tramite Sella Personal Credit, società finanziaria del Gruppo Sella, **in 10 mesi con 180 euro al mese senza interessi.**

Modalità di pagamento

(Previa compilazione dei moduli di iscrizione)

- **Contanti, bancomat o assegni** a partire dal 13/10/2025 di lunedì, mercoledì e venerdì, dalle 16 alle 19 all'**Hotel Hilton La Lama** in Viale Europa 287. Oppure presso Bibendamania al Rome Cavalieri in Via Alberto Cadlolo, 101, dal lunedì al venerdì, dalle 10 alle 21, il sabato dalle 10 alle 18.
- **Bonifico bancario** a Fondazione Italiana Sommelier (causale 3° Corso Eur) IBAN IT77K0326803202052800567340 - SWIFT SELBIT2BXXX presso Banca Sella Spa Agenzia Roma 2. Inviare copia a sommelier@bibenda.it



Roma Eur

3° CORSO

di Qualificazione
Professionale per
SOMMELIER

• www.bibenda.it •

*diventare Sommelier
non è mai stato
così intenso!*



L'Inizio e gli Orari del Corso.



Inizio del Corso
Mercoledì 14 Gennaio 2026

Pomeriggio dalle 16:00 alle 18:30
Sera dalle 20:00 alle 22:30

Non sono ammessi ritardi e non è consentito uscire prima del termine della lezione

I evento | **Visita in azienda** | sabato 31 Gennaio 2026

II evento | **Cena didattica** | mercoledì 25 Novembre 2026

III evento | **Test di verifica** | mercoledì 16 Dicembre 2026

IV evento | **Festa dei diplomi** | Marzo 2027, durante il Forum della Cultura dell'Olio

Non vedere l'ora di esserci

I Docenti

Direttore del Corso
Franco M. RICCI

Docenti
Daniela SCROBOGNA
Antonella ANSELMO
Massimo BILLETTO
Alessia BORRELLI
Mimma COPPOLA
Lorenzo DEL GIUDICE
Giovanni LAI
Paolo LAUCIANI

Luciano MALLOZZI
Mariaclara MENENTI SAVELLI
Vincenzo Paolo SCARNECCHIA
Simona SIMONI
Sara SPERONI
Sara TOSTI

Segreteria del Corso e Servizio Sommelier
Arianna BROCCETTI
Federica GAUCCI

Il Calendario del Corso

• La degustazione, l'enografia nazionale, internazionale e la tecnica dell'abbinamento cibo-vino •

1.	14/01/2026 mercoledì	11.	25/03/2026 mercoledì	22.	23/09/2026 mercoledì
2.	21/01/2026 mercoledì	12.	01/04/2026 mercoledì	23.	30/09/2026 mercoledì
3.	28/01/2026 mercoledì	13.	22/04/2026 mercoledì	24.	07/10/2026 mercoledì
I evento	31/01/2026 sabato	14.	06/05/2026 mercoledì	25.	14/10/2026 mercoledì
4.	04/02/2026 mercoledì	15.	13/05/2026 mercoledì	26.	21/10/2026 mercoledì
5.	11/02/2026 mercoledì	16.	20/05/2026 mercoledì	27.	28/10/2026 mercoledì
6.	18/02/2026 mercoledì	17.	27/05/2026 mercoledì	28.	04/11/2026 mercoledì
7.	25/02/2026 mercoledì	18.	03/06/2026 mercoledì	29.	11/11/2026 mercoledì
8.	04/03/2026 mercoledì	19.	10/06/2026 mercoledì	30.	18/11/2026 mercoledì
9.	11/03/2026 mercoledì	20.	17/06/2026 mercoledì	II evento	25/11/2026 mercoledì
10.	18/03/2026 mercoledì	21.	24/06/2026 mercoledì	III evento	16/12/2026 mercoledì
				IV evento	Marzo 2027, durante il Forum della Cultura dell'Olio