

Sede Velletri

# 1<sup>o</sup> CORSO

di Qualificazione  
Professionale per  
SOMMELIER

• [www.bibenda.it](http://www.bibenda.it) •

*diventare Sommelier  
non è mai stato  
così intenso!*



Fondazione Italiana Sommelier

# L'Inizio e gli Orari del Corso.



*Non vedere l'ora  
di esserci*

## Inizio del Corso

Giovedì 13 Novembre 2025

## Pomeriggio

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 29 Novembre 2025

**II evento** | **Cena didattica** | sabato 20 Giugno 2026

**III evento** | **Test di verifica** | sabato 27 Giugno 2026

**IV evento** | **Festa dei diplomi** | sabato 4 Luglio 2026 - *Forum della Cultura del Vino*

# I Docenti

## Direttore del Corso

Franco M. RICCI

## Docenti

Daniela SCROBOGNA

Antonella ANSELMO

Massimo BILLETTO

Alessia BORRELLI

Mimma COPPOLA

Giovanni LAI

Paolo LAUCIANI

Luciano MALLOZZI

Mariaclara MENENTI SAVELLI

Vincenzo Paolo

SCARNECCHIA

Sara TOSTI

## Segreteria del Corso

e Servizio Sommelier

Lino CICCARELLI

Francesco FACCHINI

Federica GAUCCI

# Il Calendario del Corso

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

1.	13/11/2025 giovedì	11.	05/02/2026 giovedì	22.	23/04/2026 giovedì
2.	20/11/2025 giovedì	12.	12/02/2026 giovedì	23.	30/04/2026 giovedì
3.	27/11/2025 giovedì	13.	19/02/2026 giovedì	24.	07/05/2026 giovedì
I evento	29/11/2025 sabato	14.	26/02/2026 giovedì	25.	14/05/2026 giovedì
4.	04/12/2025 giovedì	15.	05/03/2026 giovedì	26.	21/05/2026 giovedì
5.	11/12/2025 giovedì	16.	12/03/2026 giovedì	27.	28/05/2026 giovedì
6.	18/12/2025 giovedì	17.	19/03/2026 giovedì	28.	04/06/2026 giovedì
7.	08/01/2026 giovedì	18.	26/03/2026 giovedì	29.	11/06/2026 giovedì
8.	15/01/2026 giovedì	19.	02/04/2026 giovedì	30.	18/06/2026 giovedì
9.	22/01/2026 giovedì	20.	09/04/2026 giovedì	II evento	20/06/2026 sabato
10.	29/01/2026 giovedì	21.	16/04/2026 giovedì	III evento	27/06/2026 sabato
				IV evento	04/07/2026 sabato

# Le Iscrizioni, i Costi e le Modalità di pagamento.



... investire  
nel futuro

Si ricorda che per poter frequentare il Corso è **obbligatoria l'iscrizione alla Fondazione Italiana Sommelier** il cui importo annuale è di 100 Euro.

**Per informazioni e iscrizioni** Via Pratolungo 29 - 00049 Velletri.

Tel. 3444349535 oppure 3334438519 Mail [info@vbsmartservice.com](mailto:info@vbsmartservice.com).

**Il costo del Corso è di euro 1.800** da versare in unica soluzione o così rateizzabile: € 600 all'Iscrizione, € 600 entro la quinta lezione, € 600 entro la decima lezione del Corso. Oppure **rateizzazione di 180 euro al mese per 10 mesi senza interessi** (informazioni presso la Sede Centrale).

## Modalità di pagamento

(Previa compilazione dei moduli di iscrizione)

- In **contanti, bancomat** o **assegni** presso BIBENDAMANIA al piano terra dell'Hotel Rome Cavalieri, Via A. Cadlolo 101
- Con **bonifico bancario** presso la Banca Sella Spa - Agenzia Roma 2, intestato a Fondazione Italiana Sommelier (causale 1° Corso Velletri)  
IBAN IT 77 K 03268 03202 052800567340 - SWIFT SELBIT2BXXX e inviando copia del bonifico effettuato alla mail [sommelier@bibenda.it](mailto:sommelier@bibenda.it)



Fondazione Italiana Sommelier

SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE DAL 1965

SEDE CENTRALE

Via Alberto Cadlolo, 101

00136 Roma

Tel. 06 8550941

[www.bibenda.it](http://www.bibenda.it)

[sommelier@bibenda.it](mailto:sommelier@bibenda.it)