



CUP: F22C17000280005

CORSO SOMMELIER I° LIVELLO

AVVISO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DI 30 ALLIEVI RESIDENTI A NAPOLI E PROVINCIA DA AMMETTERE AL CORSO DI I° LIVELLO PER SOMMELIER

A sostegno della valorizzazione delle produzioni tipiche agroalimentari della provincia di Napoli, SI Impresa, in collaborazione con l'Ais- Associazione Italiana Sommelier, intende realizzare un corso di formazione per sommelier I° livello.

Il corso di formazione in oggetto è il primo dei tre livelli necessari per acquisire la qualifica di sommelier professionale.

Il corso si rivolge prevalentemente a imprenditori ed addetti alla ristorazione, enoteche, cantine e addetti del commercio di prodotti alimentari, per un numero max di 30 allievi, che acquisiranno nozioni di enologia, viticoltura, tecniche della degustazione, conoscenza della tipologia dei vini, nozioni su birre e distillati e legislatura.

Il programma formativo si articola in quindici lezioni suddivise in due incontri settimanali, della durata di circa 2 ore ciascuno.

Il corso avrà inizio il 19 dicembre 2017 e si concluderà nel mese di Febbraio secondo lo schema allegato al Bando.

Le lezioni si terranno presso la Camera di Commercio di Napoli, Via sant'Aspreno 2 80133 Napoli, dalle 14.00 alle 16.30.

A carico dei corsisti è prevista una quota di partecipazione di € 215 da versare mediante bonifico bancario a:

Banca Popolare di Bari – Tesoreria- Iban IT30 K054 2404 2970 0000 0000 528.

La domanda "Allegato A", compilata in tutte le sue parti e corredata da copia del bonifico bancario, dovrà essere spedita mediante indirizzo pec a si_impresa@legalmail.it oppure consegnata a mano, direttamente a SI Impresa, presso la Camera di Commercio di Napoli, Via sant'Aspreno 2, a partire dal giorno lunedì 04 Dicembre e fino al giorno venerdì 15 Dicembre p.v., dalle ore 09.00 alle ore 13.00

Qualora le richieste pervenute superassero il numero dei soggetti da ammettere ai corsi sarà data priorità agli operatori di settore e a seguire si ricorrerà al criterio cronologico di arrivo della richiesta di partecipazione.

Il presente avviso sarà pubblicato sul sito della Camera di Commercio di Napoli e sul sito di SI Impresa.

L'elenco dei soggetti ammessi ai corsi sarà pubblicato il giorno 16 dicembre sul sito www.siimpresa.na.it, e sul sito della Camera di Commercio di Napoli www.na.camcom.gov.it. Per ulteriori informazioni è possibile contattare gli uffici allo 0817607100, oppure via mail: r.gaviglia@si-impresa.na.camcom.it



ALLEGATO A
DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AL CORSO I° LIVELLO SOMMELIER

Cognome e Nome	
Data e Luogo di nascita	
Codice fiscale	
Indirizzo (via, cap, comune)	
Telefono	
E-mail	
Titolo di studio	
Azienda presso cui lavora (ragione sociale e attività svolta)	
Sede aziendale	
P.Iva	
Cod. Fiscale	
Contratto di lavoro in essere	
Ruolo svolto	

Il sottoscritto _____ dichiara di aver preso visione di quanto indicato nell'Avviso pubblico, impegnandosi al rispetto delle condizioni di partecipazione riportate nello stesso avviso. Il sottoscritto, dichiara altresì, sotto la propria responsabilità ed a conoscenza della responsabilità penale prevista per le dichiarazioni false dall'art.76 del D.P.R. 445/2000 e dalle disposizioni del Codice Penale e dalle leggi speciali in materia, che le informazioni riportate nella domanda di partecipazione sono corrispondenti al vero.

Data _____

Firma _____

Informativa ai sensi del D. Lgs. 196/2003 – Protezione dei dati personali

*SI Impresa, in qualità di titolare del trattamento dei dati, informa che i dati personali, raccolti direttamente presso il ns. Ente, saranno trattati, anche con strumenti informatici, per l'organizzazione dell'iniziativa e per la promozione di ulteriori attività promozionali organizzate da SI Impresa e/o altri organismi preposti all'internazionalizzazione delle imprese. *Per il perseguimento di tali finalità il ns. Ente potrà comunicare i suoi dati personali a soggetti terzi, tipicamente co-organizzatori e/o promotori dell'iniziativa, che operano in totale autonomia come distinti titolari del trattamento. I dati trattati non sono comunque oggetto di diffusione. Il conferimento dei dati è facoltativo ma un eventuale rifiuto comporterà l'impossibilità di usufruire dei servizi richiesti. L'interessato potrà esercitare i diritti specificatamente previsti all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 rivolgendosi direttamente ad SI Impresa.*

Handwritten signature

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n.	Delegazione di Napoli	Livello PRIMO
----------	-----------------------	----------------------

Data	Argomento della Lezione	Relatore/Degustatore Firma
19/12/17	1 - LA FIGURA DEL SOMMELIER	Nicoletta Gargiulo
9/01/18	2 – VITICOLTURA	Maria Sarnataro
11/01/18	3 – ENOLOGIA: LA PRODUZIONE DEL VINO	Francesco Martusciello
16/01/18	4 – ENOLOGIA: I COMPONENTI DEL VINO	Francesco Martusciello
18/01/18	5 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE: ESAME VISIVO	Vincenzo Ricciardi
23/01/18	6 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME OLFATTIVO	Vincenzo Ricciardi
25/01/18	7 – TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE – ESAME GUSTATIVO	Vincenzo Ricciardi
30/01/18	8 – SPUMANTI	Maria Sarnataro
1/02/18	9 – LEGISLAZIONE E ENOGRAFIA NAZIONALE	Alessandro Palmieri
6/02/18	10 – VINI PASSITI, VENDEMMIA TARDIVA, MUFFATI, ICEWEIN, LIQUOROSI, AROMATIZZATI	Maria Sarnataro
8/02/18	11 – BIRRA E DISTILLATI DA CEREALI	Gabriele Pollio
13/02/18	12 – ALTRI DISTILLATI	Gabriele Pollio
15/02/18	13 – LE FUNZIONI DEL SOMMELIER	Nicoletta Gargiulo
Da definire	14- VISITA A UNA AZIENDA VITIVINICOLA	Az. Vitivinicola provincia di Napoli
20/02/16	15 – APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE	Vincenzo Ricciardi

Sede del corso	Piazza Borsa – CCAA di Napoli
----------------	-------------------------------

Orario del corso	14.00 - 16.30
------------------	---------------