

## CORSO SOMMELIER III LIVELLO

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

A sostegno della valorizzazione delle produzioni tipiche agroalimentari della provincia di Napoli, S.I. Impresa intende realizzare, a conclusione del percorso formativo avviato in collaborazione con l'A.I.S. - Associazione Italiana Sommelier un corso di formazione per sommelier III livello. Il corso verte sull'affinamento dell'analisi sensoriale e sulla tecnica dell'abbinamento cibo-vino e si conclude con un esame, superato il quale si otterrà l'attestato di Sommelier AIS.

#### A CHI SI RIVOLGE

Il corso, accessibile a coloro i quali hanno già concluso il I e II livello AIS, si rivolge prevalentemente a imprenditori ed addetti alla ristorazione, enoteche, cantine e addetti del commercio di prodotti alimentari, loro dipendenti e/o collaboratori per un numero massimo di 30 allievi.

#### DURATA

Il programma formativo si articola in quattordici lezioni suddivise in due incontri settimanali, della durata di 2,5 ore ciascuno per un totale di 35 ore, a cui si aggiungono le n.2 sessioni di esame (scritto ed orale). E' consentita l'assenza per un numero massimo di due lezioni. Il corso sarà realizzato nel periodo aprile-luglio 2024.

#### SEDE

Le lezioni si terranno presso i laboratori e le aule formative di S.I. Impresa, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli, c.so Meridionale 58, Napoli, dalle ore 14.00 alle ore 16.30.

#### COSTO

A carico dei corsisti è prevista una quota di compartecipazione di € 330,00+iva € 72,60, per un totale di € 402,60 da versare mediante bonifico bancario a:

#### S.I. Impresa

**Banca di Credito Popolare di Torre del Greco**

VIA S. GIACOMO, 14/16 NAPOLI 80133

filiale: 03419

*Incentivi ed attività promozionali*

**IBAN IT03 B051 4203 419C C118 6019 425**

**Causale:** Corso sommelier III livello-Iscrizione sig...*indicare Cognome e Nome*



Camera di Commercio  
Napoli

[formazione@si-impresa.na.camcom.it](mailto:formazione@si-impresa.na.camcom.it)

Via Sant'Aspreno, 2 - 80133 Napoli (NA)

tel. 081 760 7114



**La domanda** come da “**Allegato A**”, compilata in tutte le sue parti e **corredata da copia del bonifico bancario eseguito**, e dall’**Allegato B** compilato, dovrà essere spedita mediante pec a [si\\_impresa@legalmail.it](mailto:si_impresa@legalmail.it) a partire dal giorno 20/03/2024 e fino al 05/04/2024.

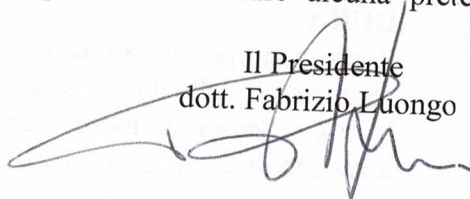
Alla domanda di partecipazione, oltre agli allegati A e B, dovrà essere allegata anche copia del documento di identità del candidato.

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

L’elenco degli ammessi ai corsi sarà pubblicato sul sito [www.siimpresa.na.it](http://www.siimpresa.na.it). Per ulteriori informazioni è possibile contattare l’ufficio Formazione di SI Impresa ai numeri 0817607300 e 0817607114 oppure via mail a: [formazione@si-impresa.na.camcom.it](mailto:formazione@si-impresa.na.camcom.it)

La pubblicazione del presente avviso pubblico non vincola/non comporta alcun obbligo e impegno nei confronti dei soggetti interessati da parte di S.I. Impresa e la stessa si riserva l’insindacabile facoltà di annullare e/o di sospendere in un qualsiasi momento la procedura di selezione, fatto salvo il rimborso della quota versata. Pertanto coloro che intendono partecipare non potranno avanzare alcuna pretesa, neanche di tipo economico e risarcitorio.

Il Presidente  
dott. Fabrizio Luongo



**ALLEGATO A**

**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AL CORSO III LIVELLO SOMMELIER AIS  
2023**

P.Iva 07137430638  
Cod.Fisc. 95005650635

Cognome e Nome	
Data e Luogo di nascita	
Codice fiscale	
Indirizzo (via, cap, comune)	
Telefono	
E-mail	
Data e luogo corso AIS II livello	
Azienda presso cui lavora (ragione sociale e attività svolta)	
Sede aziendale	
Contratto di lavoro in essere	
Ruolo svolto	





**ALLEGATO B**

**DATI PER LA FATTURAZIONE**

Denominazione ordinante bonifico	
Nome partecipante al corso (da indicare anche nella causale del bonifico)	
P.Iva	
Cod. Fiscale	
Indirizzo (via, cap, comune)	

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 ALLEGATI A e B sono corrispondenti al vero.

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

**Informativa ai sensi del Regolamento UE 679/2016, artt. 13 e 14- Trattamento 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 dal Regolamento rivolgendosi direttamente a SI Impresa



**PROGRAMMA CORSO SOMMELIER III LIVELLO**

<b>06/05</b>	H 14-16.30	<b>Sensazioni del cibo e del vino</b>
<b>08/05</b>	H 14-16.30	<b>Tecnica di abbinamento cibo-vino</b>
<b>13/05</b>	H 14-16.30	<b>Uova e salse</b>
<b>15/05</b>	H 14-16.30	<b>Condimenti ed erbe aromatiche</b>
<b>20/04</b>	H 14-16.30	<b>Prodotti della pesca</b>
<b>22/05</b>	H 14-16.30	<b>Carni</b>
<b>27/05</b>	H 14-16.30	<b>Salumi</b>
<b>29/05</b>	H 14-16.30	<b>Cereali</b>
<b>03/06</b>	H 14-16.30	<b>Dolci, gelato e frutta</b>
<b>05/06</b>	H 14-16.30	<b>Cioccolato</b>
<b>10/06</b>	H 14-16.30	<b>Funghi e ortaggi</b>
<b>12/06</b>	H 14-16.30	<b>Formaggi 1</b>
<b>17/06</b>	H 14-16.30	<b>Formaggi 2</b>
<b>19/06</b>	H 14-16.30	<b>Cena didattica</b>
<b>26/06</b>	H 14-16.30	<b>Esame scritto</b>
<b>10/07</b>	H 13-17.30	<b>Esame orale</b>

**Luogo: SI IMPRESA - Corso Meridionale, 58, 80143 Napoli**

