



## CORSO SOMMELIER II° LIVELLO

### AVVISO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DI 30 ALLIEVI RESIDENTI A NAPOLI E PROVINCIA DA AMMETTERE AL CORSO DI II° 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 II° livello.

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

Il corso, accessibile a coloro i quali hanno già concluso il I° livello, 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.

Il **Secondo livello** è incentrato sulla geografia del vino in Italia, analizzata nelle sue peculiarità regionali, in Europa e nei principali paesi del mondo produttori di vino. Si approfondisce inoltre l'analisi sensoriale: il linguaggio comune per parlare di vino.

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 21 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 14.30 alle 17.00.

A carico dei corsisti è prevista una quota di partecipazione di € 190 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](mailto: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 18 dicembre sul sito [www.siimpresa.na.it](http://www.siimpresa.na.it), e sul sito della Camera di Commercio di Napoli [www.na.camcom.gov.it](http://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](mailto:r.gaviglia@si-impresa.na.camcom.it)



**ALLEGATO A**  
**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AL CORSO**  
**II° 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	
Luogo e data del Corso I° livello Ais	

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.*

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n.	Delegazione	Napoli	Livello <b>SECONDO</b>
----------	-------------	--------	---------------------------

Data	Argomento della Lezione	Relatore/Degustatore Firma
21/12/2017	1 - TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	Fusco Antonio
08/01/2018	2 - VALLE D'AOSTA E PIEMONTE	De Luca Franco
10/01/2018	3 - LOMBARDIA E TRENINO ALTO ADIGE	Luongo Tommaso
15/01/2018	4 - VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA	Fusco Antonio
17/01/2018	5 - TOSCANA E LIGURIA	Palmieri Alessandro
22/01/2018	6 - EMILIA-ROMAGNA E MARCHE	Abate Annito
24/01/2018	7 - UMBRIA E LAZIO	Starace Marco
29/01/2018	8 - ABRUZZO, MOLISE E CAMPANIA	Fusco Antonio
31/01/2018	9 - PUGLIA, CALABRIA E BASILICATA	Maglio Angelo
05/02/2018	10 - SICILIA E SARDEGNA	Lamatta Ernesto
07/02/2018	11 - VITIVINICOLTURA NEI PAESI EUROPEI	Canarino Alessia
12/02/2018	12 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA I	Pintore Lucia
16/02/2018	13 - VITIVINICOLTURA IN FRANCIA II	Pintore Lucia
21/02/18	14 - VITIVINICOLTURA NEI PRINCIPALI PAESI DEL MONDO	Pintore Lucia
28/02/2017	15 - APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE	Fusco Antonio

Il Direttore del corso di sezione

Il Presidente di sezione

Marco Starace

Nicoletta Gargiulo

Sede del corso *	Cciaa di Napoli piazza BOVIO
Orario del corso *	14.30 - 17.00
Numero dei partecipanti	30

\*Salvo casi di forza maggiore

