

Durante le lezioni sono vietate riprese video e audio. Non sono ammessi ritardi e non è consentito uscire prima del termine della lezione

lezioni
PRIMA PARTE

1. 19/11/2019 martedì
2. 26/11/2019 martedì
3. 03/12 /2019 martedì
4. 14/12/2019 sabato
(visita in Cantina)
5. 14/01/2020 martedì
6. 20/01/2020 lunedì
7. 21/01/2020 martedì
8. 28/01/2020 martedì
9. 04/02/2020 martedì
10. 11/02/2020 martedì
11. 18/02/2020 martedì
12. 25/02/2020 martedì
13. 03/03/2020 martedì
14. 10/03/2020 martedì
15. 17/03/2020 martedì
16. 24/03/2020 martedì
17. 31/03/2020 martedì

lezioni
SECONDA PARTE

1. 14/04/2020 martedì
2. 21/04/2020 martedì
3. 28/04/2020 martedì
4. 05/05/2020 martedì
5. 12/05/2020 martedì
6. 19/05/2020 martedì
7. 26/05/2020 martedì
8. 02/06//2020 martedì
9. 09/06/2020 martedì
10. 16/06/2020 martedì
11. 15/09/2020 martedì
12. 22/09/2020 martedì
13. 29/09/2020 martedì
14. 05/10//2020 lunedì
15. 06/10/2020 martedì
16. 13/10/2020 lunedì

lezioni
TERZA PARTE

1. 03/11/2020 martedì
2. 10/11/2020 martedì
3. 17/11/2020 martedì
4. 24/11/2020 martedì
5. 01/12/2020 martedì
6. 07/12.2020 lunedì
7. 12/01/2021 martedì
8. 19/01/2021 martedì
9. 26/01/2021 martedì
10. 02/02/2021 martedì
11. 09/02/2021 martedì
12. 16/02/2021 martedì
13. 23/02/2021 martedì
14. 02/03/2021 martedì
- 15.09/03/2021 martedì
16. 12/03/2021 venerdì
(cena di gala)
18. 19/03/2021 venerdì
(esami finali)
19. consegna diplomii

DIRETTORE E DOCENTI

Direttore del Corso Paolo Di Caro

Agata Arancio	Paolo Lauciani
Massimo Billetto	Giuliano Lemme
Alessia Borrelli	Maurizio Micari
Marco Ciancio	Francesco Moschella
Orazio Consolo	Ugo Nicosia
Graziella Costanzo	Roberto Oddo
Paolo Di Caro	Daniela Scrobogna
Carmelo D'Urso	Servizio Sommelier: Luciano Ferlito
Giovanni Lai	Segreteria: Alessandra Moscuza

Sera

dalle 18.00 alle 20.30

Sede corso:

ORTIGIA

VIA

SIRACUSA

Informazioni :

Marco Campisi 3466075110

Termine del Corso e Festa per la

Consegna dei Diplomi

e delle Insegne

Il costo del Corso è di € **1700,00** da versare in unica soluzione o così rateizzabile: rata da € 600 all'iscrizione, € 600 entro il 10 dicembre 2019, € 500 entro il 15 Febbraio 2020. Rateizzabile anche con finanziamento (tutte le informazioni presso BIBENDA LAB, SALA ORIONE FOUR POINTS BY SHERATON CATANIA).

Durante tutto lo svolgimento del Corso è **obbligatoria l'iscrizione di euro 100,00 alla**

Fondazione Italiana Sommelier

Modalità di pagamento:

> In CONTANTI, ASSEGNO, CARTA DI CREDITO o BANCOMAT

> Con BONIFICO BANCARIO intestato a A.S.S.e D. ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER E DEGUSTATORI (causale 1° CORSO SOMMELIER Siracusa) IBAN IT9P076116900001024622332 –POSTE ITALIANE SPA CATANIA. e inviando copia del bonifico effettuato a fondazionesommeliersicilia@gmail.com;

> CON FINANZIAMENTO CONSEL, SENZA BUSTA PAGA. INFO AL: 3924700249