

Roma Eur

4^o CORSO

di Qualificazione
Professionale per
SOMMELIER

• www.bibenda.it •



Fondazione Italiana Sommelier

L'Inizio e gli Orari del Corso.



Inizio del Corso

Lunedì 1 Marzo 2027

Pomeriggio

dalle 16:00 alle 18:30

Sera

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 20 Marzo 2027

II evento | **Cena didattica** | lunedì 31 Gennaio 2028

III evento | **Test di verifica** | lunedì 7 Febbraio 2028

IV evento | **Festa dei diplomati** | sabato 18 Marzo 2028, durante il Forum della Cultura dell'Olio

*Non vedere l'ora
di esserci*

I Docenti

Direttore del Corso

Franco M. RICCI

Docenti

Daniela SCROBOGNA

Antonella ANSELMO

Massimo BILLETTO

Alessia BORRELLI

Mimma COPPOLA

Lorenzo DEL GIUDICE

Giovanni LAI

Paolo LAUCIANI

Luciano MALLOZZI

Mariaclara MENENTI SAVELLI

Vincenzo Paolo SCARNECCHIA

Simona SIMONI

Sara SPERONI

Sara TOSTI

Segreteria del Corso

e Servizio Sommelier

Arianna BROCCHETTI

Federica GAUCCI

Il Calendario del Corso

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

1.	01/03/2027 lunedì
2.	08/03/2027 lunedì
3.	15/03/2027 lunedì
I evento	20/03/2027 sabato
4.	22/03/2027 lunedì
5.	30/03/2027 martedì
6.	05/04/2027 lunedì
7.	19/04/2027 lunedì
8.	26/04/2027 lunedì
9.	03/05/2027 lunedì
10.	10/05/2027 lunedì

11.	17/05/2027 lunedì
12.	24/05/2027 lunedì
13.	07/06/2027 lunedì
14.	14/06/2027 lunedì
15.	21/06/2027 lunedì
16.	20/09/2027 lunedì
17.	27/09/2027 lunedì
18.	05/10/2027 martedì
19.	11/10/2027 lunedì
20.	18/10/2027 lunedì
21.	25/10/2027 lunedì

22.	08/11/2027 lunedì
23.	15/11/2027 lunedì
24.	22/11/2027 lunedì
25.	29/11/2027 lunedì
26.	06/12/2027 lunedì
27.	13/12/2027 lunedì
28.	10/01/2028 lunedì
29.	17/01/2028 lunedì
30.	24/01/2028 lunedì
II evento	31/01/2028 lunedì
III evento	07/02/2028 lunedì
IV evento	18/03/2028 sabato

Le Iscrizioni, i Costi e le Modalità di pagamento.

... investire
nel futuro

Per frequentare il Corso è **obbligatoria l'iscrizione alla Fondazione Italiana Sommelier**, importo annuale 100 Euro.

Informazioni e iscrizioni referente **Arianna Brocchetti** - 3928497771 - fondazione.eur@bibenda.it oppure 068550941 - sommelier@bibenda.it

Costo del Corso 1.800 Euro in unica soluzione o rateizzabile: euro 600 all'iscrizione, euro 600 entro la 5a lezione, euro 600 entro la 10a lezione. Rateizzabile anche tramite Sella Personal Credit, società finanziaria del Gruppo Sella, **in 10 mesi con 180 euro al mese senza interessi.**

Modalità di pagamento

(Previa compilazione dei moduli di iscrizione)

- **Contanti, bancomat o assegni** a partire dal 19/10/2026 di lunedì, mercoledì e venerdì, dalle 16 alle 19 all'**Hotel Hilton La Lama** in Viale Europa 287. Oppure presso Bibendamania al Rome Cavalieri in Via Alberto Cadlolo, 101, dal lunedì al venerdì, dalle 10 alle 21, il sabato dalle 10 alle 18.
- **Bonifico bancario** a Fondazione Italiana Sommelier (causale 3° Corso Eur) IBAN IT77K0326803202052800567340 - SWIFT SELBIT2BXXX presso Banca Sella Spa Agenzia Roma 2. Inviare copia a sommelier@bibenda.it

