



CIRCOLARE N. 99

Sig. Docenti  
Studenti e loro Famiglie  
Classi 4Ao, 4Bo, 4Do

Sig. Coordinatore didattico  
Olmo di Cornaredo  
Prof.ssa Titta Settembrale

Sig Direttore S.G.A.  
Rag. Filippo Campo

Ufficio Beni&Servizi

Milano, 19 novembre 2024

**Oggetto: Corsi per SOMMELIER in collaborazione con ASPI (Associazione Sommelier Professionale Italiana)**

A seguito della disponibilità a collaborare con il nostro Istituto da parte della prestigiosa Associazione Sommelier Professionale Italiana (Aspi), che opera nel mondo dell'enologia, diffondendo una cultura del bere consapevole e di qualità e formando Sommelier di livello mondiale, si propone agli studenti delle classi Quarte in indirizzo la partecipazione ai corsi per Sommelier di 1° ed a quelli di 2° livello che si terranno presso la sede "Olmo di Cornaredo".

I due corsi si svolgeranno in 2 anni scolastici; il corso di 1° livello si concluderà con un test di autovalutazione; il corso di 2° livello si concluderà con una prova finale di valutazione delle competenze acquisite. Al superamento di entrambi i livelli verrà rilasciato l'attestato di **Sommelier Junior/Sommelier Aspi** e Asi (Associazione Sommelier Internazionale).

Sono previste 33 lezioni che inizieranno nel corrente mese di novembre 2024 (con conclusione indicativa nel maggio 2026) con frequenza settimanale il lunedì dalle ore 15:00 alle ore 17:00 seguendo il calendario scolastico. Le lezioni saranno tenute da qualificati docenti Aspi suddivise in 2 livelli (17 dedicate al 1° livello e 16 dedicate al 2° livello). Il primo livello si svolgerà nell'anno scolastico 2024/2025, il secondo livello si svolgerà nell'anno scolastico 2025/2026. La partecipazione è aperta agli studenti di maggiore età ed è consentita a coloro che abbiano compiuto gli anni sedici fatto salvo il rispetto delle norme vigenti in materia di somministrazione di bevande alcoliche.

Il corso è aperto a 25 studenti che saranno ammessi con il seguente criterio:

- prioritariamente gli studenti del corso di sala e vendita (quindi possono partecipare tutti studenti della classe 4Bo)
- i posti rimanenti saranno assegnati a studenti delle classi 4Ao, 4Do sulla base di una graduatoria di merito derivate da:
  - le migliori medie dei voti assegnati per la materia Laboratorio di Enogastronomia (classe 4Ao)
  - i migliori voti per la materia Laboratorio di Pasticceria (classe 4Do) assegnati entro il 15 novembre p.v.

Gli interessati dovranno compilare il modulo in allegato e consegnarlo entro il 25 novembre 2024 al Prof. Tiziano Grambone, al quale possono rivolgersi per maggiori informazioni scrivendo alla mail [tiziano.grambone@iisfrisi.it](mailto:tiziano.grambone@iisfrisi.it)

Dopo la selezione, per partecipare a tali corsi ogni studente dovrà versare sul C/C Intestato ad Aspi IBAN IT68I0306955688100000001962 Causale: Corso Sommelier Istituto Frisi. QUOTA DI ISCRIZIONE



STUDENTI =

€284.00 che comprende:

- €244.00 iscrizione ai due corsi di 1° e 2° livello con rilascio alla fine di ogni anno di attestato (la quota prevede la copertura delle sole spese vive di docenza e di materiale per le degustazioni)
- €40,00 (per l'iscrizione ad Aspi relativa all'anno 2025)
- €30,00 (solo per i corsisti del 2° livello) per l'esame ASPI di fine corso + esame ASI (Associazione Sommelier International) solo dopo indicazione del Prof. Grambone.

La presente iniziativa è valida per l'inserimento nell'E Portfolio

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

(Prof. Luca Azzollini)

*(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'articolo 3, comma 2, del D.Lgs. n. 39 del 1993)*

/Grambone