



Regolamento del Corso per Sommelier

Approvato dal Consiglio Nazionale luglio 2007 - In vigore dal mese di settembre 2007

L'Associazione Italiana Sommelier si prefigge lo scopo di qualificare la figura professionale del Sommelier e di valorizzare la cultura del vino, svolgendo attività di carattere didattico ed editoriale per diffondere la conoscenza e l'apprezzamento delle bevande alcoliche e dell'abbinamento cibo-vino. Per raggiungere questi obiettivi, L' AIS propone un percorso didattico strutturato in tre livelli, per offrire al Corsista un bagaglio tecnico e culturale che gli permetta di acquisire il titolo di Sommelier e, se in possesso dei requisiti richiesti, di Sommelier Professionista.

L'Associazione Italiana Sommelier, attenta all'evoluzione del mondo della formazione nel settore enogastronomico, aggiorna e migliora continuamente il percorso formativo, adeguandolo alle richieste del mercato, per rendere la professione del Sommelier un'opportunità importante, specialmente per i giovani.

L'Associazione Italiana Sommelier mira alla salvaguardia e alla valorizzazione della propria immagine. Il Corso deve essere pubblicizzato attraverso adeguati mezzi di informazione, evidenziando il marchio AIS in modo inconfondibile. Le brochure illustrative fornite ai Corsisti dalle Associazioni Regionali devono essere eleganti e funzionali, esplicative e chiare, con precise indicazioni relative al programma e alla programmazione del Corso (contenuti, date e orario delle lezioni, nomi dei Relatori e dei Degustatori), prezzo del livello del Corso e della quota associativa, con l'elenco dei vantaggi conseguiti con l'iscrizione: il Corsista riceve la Guida 2000Vini e la rivista nazionale DeVinis, gode di facilitazioni economiche per l'ingresso al Vinitaly e per altri eventi associativi. Sullo stesso depliant devono essere riportate le seguenti indicazioni.

- a) L'iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier è obbligatoria per tutti coloro che vogliono frequentare il Corso e le altre attività associative, oltre che per sostenere l'esame finale.
- b) Il Corso di qualificazione professionale per Sommelier è organizzato in tre livelli, con programmi adeguati a un pubblico sempre più competente e esigente.
- c) La frequenza alle lezioni è obbligatoria; sono tollerate al massimo due assenze per ogni livello del Corso. Alla fine del I, II e III livello, l'Associazione Regionale non rilascia alcun Attestato ma, su eventuale richiesta del Corsista, una dichiarazione di partecipazione firmata dal Presidente dell'Associazione Regionale.
- d) La frequenza alle lezioni del III livello è obbligatoria per poter sostenere l'esame finale; sono tollerate al massimo due assenze.



e) Il Corsista che abbia lasciato intercorrere più di tre anni dalla partecipazione a un livello, non può iscriversi al successivo, a meno di non frequentare di nuovo il livello precedente.

f) L'esame finale consiste in una prova articolata in due giornate e verifica la preparazione culturale e tecnico-pratica del Candidato. La prova scritta deve svolgersi tra 14-28 giorni dopo la conclusione delle lezioni; la prova pratico-orale deve svolgersi tra 14-28 giorni dopo la prova scritta, in funzione del numero degli iscritti, per permettere una adeguata correzione degli elaborati scritti da parte del Presidente di Commissione. I candidati che superano l'esame finale ricevono l'Attestato di Sommelier, il tastevin con catena e il distintivo.

g) L'effettuazione e la ripetizione dell'esame finale è possibile anche in una Delegazione diversa da quella di appartenenza, con lettera di presentazione del Delegato, oppure in un'Associazione Regionale diversa da quella di appartenenza, con lettera di presentazione del Presidente dell'Associazione Regionale. In entrambi i casi il Corsista deve essere in regola con il pagamento della quota associativa e in possesso della certificazione che attesti la sua regolare frequenza ai livelli del Corso.

1. AUTORIZZAZIONE PER LO SVOLGIMENTO DEL CORSO

Il coordinamento nazionale dei Corsi è di competenza della Giunta Esecutiva Nazionale.

Il Consiglio Direttivo dell'Associazione Regionale deve varare un programma quadriennale di massima dei Corsi, che preveda una successione logica del I, II e III livello nelle diverse sedi della propria regione, senza lunghe pause tra i tre livelli. Si auspica che il Corso per Sommelier si concluda entro 18 mesi.

Affinché la fornitura del materiale didattico (testi, quaderni, valigette e bicchieri) possa essere organizzata al meglio, il programma quadriennale di massima e quello dettagliato dell'anno successivo devono pervenire alla Segreteria Didattica della Sede Centrale entro il mese di settembre di ogni anno.

Il Presidente dell'Associazione Regionale, sulla base di quanto deliberato dal Consiglio Direttivo Regionale, deve categoricamente trasmettere alla Segreteria Didattica della Sede Centrale la seguente documentazione:

- estratto della delibera del programma annuale e quadriennale dei corsi
- indicazione del numero di partecipanti previsti per ogni livello del Corso.

Inoltre, tassativamente entro trenta giorni prima dell'inizio di ciascun livello deve inviare

- delibera del Consiglio Direttivo dell'Associazione con i nomi dei Relatori e dei Degustatori, con la motivazione della scelta se questi non fossero abilitati AIS; nel caso di Relatori AIS già abilitati in altre discipline, l'abilitazione deliberata dal Consiglio Direttivo Regionale deve essere validamente motivata e ritenuta temporanea, in attesa che il Relatore stesso regolarizzi la propria situazione con il superamento del relativo esame.
- nome del Direttore di Corso
- programma e programmazione delle lezioni (sede, orario, date e nomi dei Relatori e dei Degustatori)



- date e orari dell'esame finale, per il III livello
- indicazione relativa all'affidamento della gestione fiscale e amministrativa del Corso all'Associazione Regionale AIS o, in caso eccezionale, a Enti Pubblici presenti sul territorio
- "accettazione" e "assunzione di responsabilità" da parte del Responsabile della gestione fiscale e amministrativa, solo nel caso in cui la gestione sia esterna all'Associazione Regionale.

La Segreteria Didattica della Sede Centrale, verificate le condizioni per l'autorizzazione, informa il Responsabile Didattico Nazionale; se non sussistono le condizioni richieste, il Responsabile Didattico Nazionale deve chiarire le irregolarità con il Presidente dell'Associazione Regionale.

2. ORGANIZZAZIONE DEL CORSO

Il Direttore di Corso deve organizzare ogni attività inerente lo svolgimento del Corso e quindi deve

- contattare i Relatori e i Degustatori sulla base della delibera del Consiglio Direttivo dell'Associazione Regionale
- ricontattare i Relatori e i Degustatori qualche giorno prima della lezione, soprattutto se questa fosse stata fissata con largo anticipo
- curare la scelta dei locali e la loro predisposizione per l'adeguato svolgimento delle lezioni
- curare la selezione dei vini e la preparazione degli assaggi da proporre in abbinamento
- compilare il foglio-registro del Corso (I, II, III livello)
- compilare il foglio-elenco dei vini (I, II, III livello)
- registrare le assenze/presenze dei Corsisti (I, II, III livello)
- compilare il foglio con l'elenco dei Corsisti che, non avendo superato le due assenze, possono accedere al livello successivo (I, II livello) o accedere all'esame (III livello)
- compilare il foglio con l'elenco dei Corsisti che hanno partecipato al III livello, con l'esito dell'esame e l'indicazione dei Corsisti assenti all'esame
- provvedere alla registrazione dei partecipanti con il programma informatico Gestione dei Soci.
- accertarsi che tutti i Corsisti siano in regola con la quota associativa
- accertarsi che tutti i Corsisti abbiano frequentato il livello precedente entro gli ultimi tre anni.

Il Direttore di Corso deve essere Degustatore Ufficiale, per poter sostituire il Relatore che non sia a conoscenza della terminologia ufficiale AIS oppure, in caso di improvvisa assenza del Relatore, per supplirlo nella spiegazione o nella degustazione dei vini proposti. In alternativa, deve essere sempre presente al Corso un Degustatore Ufficiale, in grado di svolgere le stesse funzioni.

Per tutte le funzioni specifiche si rimanda alla sezione Figura del Direttore di Corso.



a) La scelta dei Relatori e dei Degustatori

I Relatori e i Degustatori devono essere scelti tra quelli abilitati AIS o, eventualmente, tra esperti del settore specifico (per esempio Viticoltura ed Enologia), ma questi ultimi non devono guidare le degustazioni dei vini se non sono a conoscenza della terminologia AIS.

Il Relatore non deve svolgere più di 6 lezioni per ogni livello del Corso, compresa la lezione finale di approfondimento di Tecnica della degustazione con autoverifica del I e del II livello, o la cena didattica del III livello.

b) La documentazione del Corso

Il foglio-registro, già impostato con il numero e l'argomento delle lezioni, deve essere compilato in modo ordinato dal Direttore di Corso, che deve assicurarsi che i Relatori e i Degustatori abbiano firmato in modo leggibile negli appositi spazi. Per le lezioni dovranno essere indicati:

- data
- cognome e nome del Relatore e del Degustatore.

Il foglio-elenco dei vini, già impostato con il numero e l'argomento delle lezioni, deve essere compilato in modo ordinato dal Direttore di Corso che, per ogni lezione, deve indicare i vini in degustazione e gli assaggi in abbinamento.

Il foglio-elenco delle assenze/presenze dei Corsisti deve essere compilato in modo ordinato dal Direttore di Corso, aggiornato a ogni lezione, e rimarrà allo stesso Direttore di Corso.

Entro 30 giorni dalla conclusione del I e del II livello o dell'esame finale, devono pervenire alla Segreteria Didattica della Sede Centrale:

- il foglio-registro
- il foglio-elenco dei vini del livello svolto
- il foglio con l'elenco dei Corsisti che, non avendo superato le due assenze per livello, possono accedere al livello successivo o all'esame finale
- il verbale dell'esame finale, solo al termine del III livello del Corso, con l'elenco dei Corsisti che hanno partecipato a questo livello, esito dell'esame e indicazione dei Corsisti assenti all'esame.

c) I locali

I locali per lo svolgimento delle lezioni devono essere ampi, proporzionati al numero dei partecipanti, silenziosi, dotati di adeguati impianti di illuminazione e condizionamento, situati in alberghi, ristoranti o altre sedi di prestigio facilmente raggiungibili, per soddisfare le esigenze didattiche del Corsista e per valorizzare l'immagine dell'Associazione.



I locali devono essere dotati di

- tavoli con fondo (o tovaglia) bianca
- lavagna luminosa, schermo bianco, lucidi vuoti, lucidi di schede analitico-descrittive e a punteggio per la degustazione del vino, lucidi di schede di abbinamento cibo-vino, pennarelli da lucido di vari colori
- lavagna a fogli mobili e pennarelli di diverso colore
- microfono
- proiettore per power point (su richiesta)
- proiettore per diapositive (24x36) (su richiesta)
- videoregistratore e monitor (su richiesta).

d) Il materiale didattico

Il Corso deve essere svolto utilizzando materiale didattico AIS.

I vini in degustazione devono essere

- di buona qualità, in ottimo stato di conservazione e significativi dal punto di vista didattico
- diversificati per tipologia di vitigno e aromaticità, origine, evoluzione e altre caratteristiche
- serviti alla temperatura adeguata.

Gli assaggi in abbinamento devono essere

- di buona qualità, in quantità adeguate e serviti alla temperatura ideale.

3. I TRE LIVELLI DEL CORSO

L'iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier è obbligatoria per coloro che vogliono frequentare i Corsi e le altre attività associative, oltre che per sostenere l'esame finale.

a) Il programma

Il Corso di qualificazione professionale per Sommelier è organizzato in tre livelli, il cui programma deve stare al passo con i tempi, per soddisfare al meglio le richieste di un pubblico sempre più competente e esigente.

Il I livello si articola in 15 lezioni, comprese la visita a una cantina e la lezione di approfondimento della tecnica della degustazione con autoverifica.

Il II livello si articola in 15 lezioni, compresa la lezione di approfondimento della tecnica della degustazione con autoverifica.

Il III livello si articola in 14 lezioni, compresa la cena didattica. La cena didattica non può assolutamente sostituire alcuna fase dell'esame finale.

Sono tollerate al massimo due assenze per ogni livello del Corso. La frequenza alle lezioni è obbligatoria per poter sostenere l'esame finale.



b) La lezione

L'inizio della lezione deve avvenire puntualmente, sia per dare un'immagine di serietà dell'Associazione, sia per rispetto nei confronti di coloro che si sono presentati per tempo nella sede del Corso.

La durata della lezione deve essere di 2h-2h30', da svolgersi in fasce orarie indicativamente comprese tra le 15.00-18.00 e le 20.00-23.30, con cadenza di una o due alla settimana.

Le lezioni del I e II livello devono seguire una cadenza bi- o monosettimanale, quelle del III livello monosettimanale, per permettere una maggior diluizione degli argomenti trattati e un miglior apprendimento da parte del Corsista.

La prima ora deve essere dedicata alla trattazione teorica degli argomenti, la seconda alle prove pratiche (degustazioni: 3 vini in ogni lezione del I livello, tranne le lezioni con specifiche indicazioni; 4 vini nelle lezioni del II livello, tranne la I e l'ultima, nelle quali i vini proposti in degustazione sono 3; 2 vini nelle lezioni del III livello, salvo specifiche indicazioni; abbinamenti cibo-vino; prove di servizio).

Durante la lezione è auspicabile un breve intermezzo di 15' circa, nel quale trattare significativi approfondimenti (etichette, bottiglie, bicchieri, tappi, servizio...); in alternativa, gli stessi argomenti potrebbero essere trattati nei 15'-20' che precedono l'inizio della lezione.

A rotazione, i Corsisti devono avere la possibilità di esercitarsi nel servizio (apertura delle bottiglie, servizio del vino...), durante l'intermezzo appena citato o nei 15-30' che precedono l'inizio della lezione.

4. LEZIONE DI APPROFONDIMENTO DELLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE DI I e II LIVELLO, con AUTOVERIFICA FORMATIVA

La lezione di approfondimento della tecnica della degustazione, con autoverifica formativa, deve essere svolta da un Relatore abilitato AIS per le lezioni di Tecnica della degustazione e con buone conoscenze di enologia ed enografia.

L'autoverifica formativa da svolgersi durante l'ultima lezione del I livello consiste in

- questionario di autoverifica: 20 domande a risposta chiusa Vero/Falso
- degustazione di un vino con scheda analitico-descrittiva AIS.

L'autoverifica formativa da svolgersi durante l'ultima lezione del II livello consiste in

- questionario di autoverifica: 20 domande a risposta multipla
- degustazione di un vino con scheda analitico-descrittiva AIS e scheda a punteggio.

I questionari per queste lezioni di autoverifica, preparati dalla Commissione Didattica Nazionale, sono inviati dalla Segreteria Didattica della Sede Centrale ai Presidenti delle Associazioni Regionali, che li faranno pervenire in tempo utile ai Direttori di Corso dei livelli in svolgimento nel loro territorio.



Alla fine del I, II e III livello, l'Associazione Regionale non rilascia alcun Attestato ma, su eventuale richiesta del corsista, una dichiarazione di partecipazione firmata dal Presidente dell'Associazione Regionale. Infatti, essendo il corso dell'Associazione Italiana Sommelier unico, articolato in 44 lezioni suddivise in tre livelli, il rilascio di attestati intermedi potrebbe creare confusione di titoli e ruoli.

5. ESAME FINALE DEL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE

Il Corsista può accedere all'esame finale solo se è in regola con il pagamento della quota associativa relativa all'anno in corso, anche se l'esame si svolge in data antecedente il 30 aprile dell'anno stesso.

L'esame finale del Corso per Sommelier consiste in una prova articolata in due giornate, che verifica la preparazione culturale, professionale e tecnico-pratica del Candidato.

Fasce orarie indicative della prova scritta: 15.00-18.00 oppure 20.00-22.30; il Presidente della Commissione d'esame e il Direttore di Corso si accorderanno sull'orario preciso.

Durata della prova scritta: 1h30'.

Orario indicativo della prova orale: I sessione 9.30-13.00; II sessione 14.00-18.30.

a) Le prove d'esame

La prova scritta deve svolgersi tra 14-28 giorni dopo la conclusione delle lezioni, e consiste in due parti, una teorica, l'altra di degustazione e abbinamento cibo/vino, indicativamente suddivise in:

I parte - 30'

- compilazione di una scheda di abbinamento cibo-vino 15'
- degustazione analitico-descrittiva su foglio bianco e indicazione del punteggio di un'altra tipologia di vino 15'

II parte - 60'

- test di 20 domande a risposta chiusa Vero/Falso, 20 domande a risposta multipla, 12 domande a risposta aperta.

La Cena Didattica, 14^a lezione del III livello, non può sostituire in alcun modo alcuna prova d'esame.

La prova orale deve svolgersi tra 14-28 giorni dopo la prova scritta, in funzione del numero dei partecipanti, per permettere una adeguata correzione degli elaborati scritti da parte del Presidente di Commissione.

È suddivisa in diverse prove:

- prova di servizio
- prova di degustazione e colloquio con il Commissario d'esame sugli argomenti dei tre livelli del Corso.

b) La valutazione delle prove d'esame

Valutazione dell'elaborato scritto: max 30/100

- 0.1 punti per ogni risposta esatta V/F → max 2 punti
- 0.2 punti per ogni risposta esatta a scelta multipla → max 4 punti



- 2 punti per ogni domanda a risposta aperta → max 24 punti

Valutazione della degustazione del vino: 10/100

- (-0.5 per ogni errore; -1.5 per ogni errore grave, come il doppio salto nella valutazione o contraddizione in diverse valutazioni)

Valutazione della scheda abbinamento cibo-vino: 10/100

- (-0.5 per ogni errore; -1.5 per salto di una sensazione o errore molto grave)

Totale punteggio della prova scritta: max 50/100.

La prova pratico-orale è suddivisa in due parti.

- I parte: prova di servizio (5 punti)
- II parte: colloquio (35 punti) e prova di degustazione (10 punti) con il Commissario d'esame sugli argomenti dei tre livelli del Corso. All'inizio della prova orale il Commissario commenta brevemente con il Corsista l'esito della prova scritta. Se questa risulta gravemente insufficiente, il Corsista può decidere di non svolgere la prova orale e di ritirarsi dall'esame. Risultando assente all'esame, restano intatte le due possibilità di svolgimento dell'esame.

Totale punteggio della prova pratico-orale: max 50/100.

Schema della valutazione dell'esame finale

PROVA SCRITTA	
ELABORATO	30/100
DEGUSTAZIONE	10/100
ABBINAMENTO	10/100
TOTALE PROVA SCRITTA	50 /100
PROVA ORALE	
SERVIZIO	5/100
DEGUSTAZIONE	10/100
COLLOQUIO	35/100
TOTALE PROVA ORALE	50 /100
TOTALE PROVE D'ESAME	100/100

La valutazione di ciascuna prova, il punteggio totale e un breve giudizio sulla preparazione complessiva, devono essere riportare sulla cartella d'esame del Candidato.

Il punteggio minimo per superare l'esame finale di qualificazione professionale è di 60/100.

Al termine dell'esame, il Presidente di Commissione mette gli elaborati e le valutazioni in una busta, che chiude, controfirma con il Presidente dell'Associazione Regionale o con il Delegato o con il Direttore di Corso o con il Coordinatore Didattico Regionale, li porta con sé e li custodirà per 12 mesi. Il Candidato che



volesse visionare la sua prova d'esame, deve farne richiesta alla Sede Centrale entro e non oltre 30 giorni dalla data di svolgimento della prova orale, che compare sul verbale dell'esame firmato dal Presidente di Commissione, dal Presidente dell'Associazione Regionale e dal Direttore di Corso.

Il Responsabile Didattico Nazionale invierà l'autorizzazione scritta al Presidente di Commissione che farà pervenire copia dell'elaborato via fax o per posta (in fotocopia) al Presidente dell'Associazione Regionale, che farà prendere visione al Corsista del proprio elaborato.

Le prove di autoverifica del I e II livello devono essere custodite dalla Segreteria dell'Associazione regionale per almeno 36 mesi.

c) La Commissione d'esame

Il Presidente di Commissione è nominato dal Responsabile Didattico Nazionale tra i Commissari AIS provenienti da un'Associazione Regionale diversa da quella nella quale si è svolto il Corso; all'esame deve essere presente un Referente della stessa Associazione Regionale (Direttore di Corso o Delegato di Zona o Presidente dell'Associazione Regionale o Coordinatore Didattico Regionale).

Poiché ogni Commissario non deve esaminare più di 20 Corsisti al giorno, se i Candidati fossero superiori a tale numero, il Responsabile Didattico Nazionale deve nominare i Commissari necessari, possibilmente provenienti dalla stessa Associazione Regionale nella quale si svolge l'esame.

Ogni Commissario può essere affiancato da un Rappresentante dell'Associazione Regionale nella quale si svolge l'esame. Se così non fosse, in caso di controversia, saranno il Referente dell'Associazione Regionale (Direttore di Corso o Delegato di Zona o Presidente dell'Associazione Regionale o Coordinatore Didattico Regionale) e il Presidente di Commissione a verificare l'accaduto e a garantire il regolare svolgimento della prova orale.

d) L'esito dell'esame

Il Candidato che supera l'esame finale acquisisce la qualifica di Sommelier. Il Candidato che supera l'esame finale e che abbia presentato la documentazione richiesta dall'art. 4 del Regolamento di applicazione dello Statuto, acquisisce la qualifica di Sommelier Professionista. Tale documentazione deve pervenire alla Segreteria Didattica della Sede Centrale, separatamente o allegata al verbale dell'esame, per consentire alla GEN di svolgere gli opportuni controlli.

I Candidati che superano l'esame finale ricevono l'Attestato di Sommelier, il tastevin con catena e il distintivo.



e) La ripetizione dell'esame

La ripetizione dell'esame finale - dopo almeno 60 giorni - è possibile anche in una Associazione Regionale diversa da quella di appartenenza, con lettera di presentazione del Presidente dell'Associazione Regionale di appartenenza.

Il Candidato può rifare l'esame una sola volta senza ripetizione obbligatoria del III livello del Corso.

Se il Candidato non si presenta alla prova orale, o presentandosi non ritiene opportuno proseguire nell'esame, non firma il compito e lo si considera ritirato; l'assenza o il ritiro alla prova orale è concesso una sola volta. Quando si ripresenterà per sostenere l'esame, dovrà svolgere di nuovo tutte le prove (scritto, pratico, servizio, orale).

Il Candidato non può svolgere la prova scritta nella giornata nella quale si svolge la prova orale, e viceversa.

Il numero di Candidati che si presentano per la ripetizione degli esami non deve superare il 10% del totale degli iscritti al III livello.

Il Corsista che non si presenta all'esame finale, ha la possibilità di sostenerlo non appena sarà possibile in una Sede della propria o di un'altra Associazione Regionale; nel primo caso dovrà esibire una lettera di presentazione firmata dal proprio Delegato, nel secondo una lettera di presentazione del Presidente della propria Associazione Regionale.

6. ATTESTATI

Gli Attestati di Sommelier e successivamente Sommelier Professionista (art. 5/A dello Statuto), i tastevin con catena e i distintivi, saranno inviati dalla Segreteria Didattica Nazionale al Presidente dell'Associazione Regionale.

Alla fine del I, II e III livello, su eventuale richiesta del Corsista, l'Associazione Regionale rilascia una dichiarazione di partecipazione.

7. LE FIGURE DELLA DIDATTICA

a) Responsabile Didattico Nazionale

Il Responsabile Didattico Nazionale, previa pianificazione all'inizio del mandato con gli altri membri della Commissione Didattica, deve

- verificare la regolarità delle domande di autorizzazione e concedere il nulla osta per i Corsi
- nominare il Presidente di Commissione e gli eventuali altri Commissari per l'esame finale
- nominare gli Ispettori ai Corsi
-



- nominare i Relatori per i seminari di formazione sulla Comunicazione per Relatori e Commissari, Degustatore Ufficiale, Tecnica dell'abbinamento cibo-vino, Tecnica di servizio e Direttori di Corso
- nominare i componenti delle commissioni per gli esami di abilitazione a Relatore, Commissario, Degustatore Ufficiale, Tecnica dell'abbinamento cibo-vino, Tecnica di servizio
- proporre alla GEN la cancellazione dai rispettivi Albi dei Relatori, Commissari e Degustatori Ufficiali di coloro che, nonostante in possesso di una o più delle sopracitate abilitazioni
 - non rispondano ai profili di cui ai punti successivi
 - abbiano perso la qualifica (art. 12 dello Statuto Sociale)
 - siano incorsi in un giudizio disciplinare (art. 13 dello Statuto Sociale)
 - svolgano attività vietate (art. 20 dello Statuto Sociale).

b) Presidente dell'Associazione Regionale

Il Presidente dell'Associazione Regionale è responsabile del coordinamento dei Corsi nel suo territorio. Egli deve:

- in accordo con il Direttore di Corso, il Consiglio Direttivo dell'Associazione Regionale e il Coordinatore Didattico Regionale, scegliere i Relatori tra i docenti abilitati AIS o, in alternativa, tra esperti del settore per alcune specifiche discipline (Viticultura, Enologia, Legislazione, Enogastronomia...), informandoli dettagliatamente sugli obiettivi e sui programmi AIS, ai quali questi dovranno attenersi durante lo svolgimento delle lezioni
- stabilire, sempre in accordo con il Consiglio Direttivo dell'Associazione Regionale, le date e gli orari delle lezioni
- inviare ai Direttori di Corso la copia dei questionari per le lezioni di approfondimento di tecnica della degustazione e autoverifica
- trasmettere alla Segreteria Didattica della Sede Centrale, sulla base di quanto deliberato dal Consiglio Direttivo dell'Associazione Regionale:
 - estratto della delibera del programma annuale e pluriennale dei corsi
 - indicazione del numero di partecipanti previsti per ogni livello del Corso
 - e tassativamente trenta giorni prima dell'inizio di ciascun livello deve inviare
 - delibera del Consiglio Direttivo dell'Associazione Regionale con i nomi dei Relatori e dei Degustatori, con la motivazione delle scelte se questi non fossero abilitati AIS
 - nome del Direttore di Corso
 - programma e programmazione delle lezioni (sede, orario, date e nomi dei Relatori e Degustatori)
 - date e orari dell'esame finale
 - indicazione relativa all'affidamento della gestione fiscale e amministrativa del Corso all'Associazione Regionale AIS o, in caso eccezionale, a Enti Pubblici presenti sul territorio
 -



- "accettazione" e "assunzione di responsabilità" da parte del Responsabile della gestione fiscale e amministrativa solo nel caso in cui la gestione sia esterna all'Associazione Regionale
- segnalare alla Segreteria Didattica della Sede Centrale i nomi dei membri interni per la commissione dell'esame finale (se ritiene opportuno affiancarli ai Commissari nominati)
- assicurarsi che i fogli-registri dei corsi siano inviati alla Segreteria Didattica entro 30 giorni dall'ultima lezione del Corso, così come le domande di iscrizione con il relativo pagamento della quota associativa entro i 7 giorni successivi la terza lezione
- inoltrare la domanda per lo svolgimento dei corsi al Presidente dell'Associazione e/o Ente che, unitamente allo stesso Presidente dell'Associazione Regionale, chiederà l'autorizzazione alla Sede Centrale con:
 - il programma e la programmazione didattica annuale e pluriennale dei corsi dell'Associazione regionale
 - "accettazione" e "assunzione di responsabilità" da parte del Responsabile della gestione fiscale e amministrativa, solo nel caso in cui la gestione sia esterna all'Associazione regionale.
 - i nomi dei Relatori e dei Degustatori per ogni singola lezione.

Se in possesso dei titoli adeguati, il Presidente dell'Associazione Regionale può svolgere le attività di Degustatore Ufficiale e di Relatore, al massimo per 3 lezioni per ogni livello del Corso (nell'ambito della propria Regione) che salgono a 4 se queste comprendono la lezione di approfondimento di Tecnica della degustazione con autoverifica formativa del I e II livello o la cena didattica del III livello.

Il Presidente dell'Associazione Regionale deve comunicare al Responsabile Didattico Nazionale ogni attività di approfondimento e aggiornamento didattico (seminari, corsi di avvicinamento al vino ecc). Tale incarico può essere delegato al Coordinatore Didattico Regionale.

c) Coordinatore Didattico Regionale

Il Coordinatore Didattico Regionale è nominato dal Consiglio Direttivo dell'Associazione Regionale tra i Sommelier in possesso delle specifiche conoscenze didattiche. Diretto collaboratore del Presidente dell'Associazione Regionale e dei Delegati, collabora alla programmazione dei corsi, vigila sul loro corretto svolgimento ed eventualmente presenza all'esame finale.

Il Coordinatore Didattico Regionale deve mantenere periodici contatti con il Responsabile Didattico Nazionale.

d) Direttore di Corso

Il Direttore di Corso è in genere il Delegato di zona, che abbia conseguito l'abilitazione di Degustatore Ufficiale e abbia frequentato lo specifico corso propedeutico per Direttori di Corso.



Può svolgere al massimo 3 lezioni per ogni livello del Corso (nell'ambito della propria Delegazione) che salgono a 4 se queste comprendono la lezione di approfondimento di Tecnica della degustazione con autoverifica formativa del I e II livello, o la cena didattica del III livello, se in possesso delle relative abilitazioni.

Il Direttore di Corso può guidare le degustazioni se le lezioni sono tenute da Relatori non abilitati AIS; inoltre, può far parte della Commissione dell'esame finale, in qualità di Rappresentante Interno.

Il Direttore di Corso deve far pervenire alla Sede Centrale AIS il pagamento delle quote di iscrizione entro i 7 giorni successivi alla terza lezione del livello.

Il Direttore di Corso deve verificare che tutti i Corsisti siano in regola con la quota associativa e che abbiano frequentato il livello precedente entro gli ultimi tre anni.

Il Direttore di Corso è responsabile del corretto svolgimento del Corso secondo il programma presentato e inoltre deve

- presenziare in divisa di rappresentanza a tutte le lezioni del livello del corso
- curare la perfetta tenuta del foglio-registro del Corso (date, firme Relatori e Degustatori), del foglio-elenco dei vini e di quello delle presenze/assenze dei Corsisti
- occuparsi dell'allestimento dei locali, dell'attrezzatura didattica (schede su lucido analitico-descrittive e a punteggio del vino, schede di abbinamento cibo-vino, pennarelli da lucido di vari colori...) e di tutto quanto è necessario per le prove pratiche (vini, prodotti in assaggio...)
- occuparsi della disponibilità e della presenza di assistenti Sommelier
- consegnare ai Corsisti il materiale didattico (testi, quaderni, valigette, schede...)
- informare correttamente i Corsisti riguardo a: modalità e vantaggi di iscrizione all'AIS, percorso didattico completo e svolgimento del Corso, articolato in tre livelli, con finalità e obiettivi, contenuti e modalità dell'esame finale.

e) Relatore

Il Relatore AIS è Sommelier (art. 5/A dello Statuto) da almeno un anno, è Degustatore Ufficiale, ha frequentato il corso propedeutico di Tecnica della comunicazione e programmazione e ha superato lo specifico esame di abilitazione. Il Relatore AIS per le lezioni del III livello deve aver superato anche l'esame di Tecnica dell'abbinamento cibo-vino.

L'aspirante Relatore che non superi l'esame per una lezione (o gruppi di lezioni dello stesso argomento) per due volte consecutive, non potrà ripresentarsi per quell'argomento in alcuna sessione d'esame per almeno tre anni, anche se in possesso di altre abilitazioni.

Eventuali contestazioni devono pervenire in Sede Centrale entro e non oltre 30 giorni dalla comunicazione dell'esito dell'esame.



Il Relatore è scelto dal Consiglio Direttivo Regionale per le lezioni di sua competenza, per un numero massimo di 6 per ogni livello del Corso, compresa la lezione di approfondimento di Tecnica della degustazione con autoverifica formativa del I e II livello, o la cena didattica del III livello.

Il Relatore abilitato AIS deve presentarsi ai corsi in divisa di rappresentanza.

Il Relatore abilitato AIS deve frequentare i corsi di aggiornamento che verranno periodicamente organizzati.

f) Commissario d'esame

Il Commissario d'esame AIS è Sommelier (art. 5/A dello Statuto), Degustatore Ufficiale, Relatore da almeno due anni per un numero minimo di sei lezioni, di cui almeno una per ogni livello del Corso, comprese la Tecnica della degustazione e Tecnica dell'abbinamento cibo-vino, ha frequentato lo specifico Seminario di formazione, ha seguito il programma di tirocinio in affiancamento ad altri Commissari durante gli esami finali e ha superato l'esame di abilitazione.

Nel periodo che intercorre tra il corso propedeutico e l'esame, l'aspirante Commissario deve affiancare per almeno quattro volte un Commissario esperto, durante una prova scritta e tre orali dell'esame finale o, in alternativa, a una o più di esami per Relatori/Commissari).

Il Commissario d'esame è nominato dal Responsabile Didattico Nazionale.

Il Commissario d'esame deve presentarsi in divisa di rappresentanza.

Per la valutazione delle prove dell'esame finale, il Commissario deve attenersi ai criteri e ai punteggi stabiliti dalla Commissione Didattica Nazionale.

Il Commissario d'esame deve frequentare i corsi di aggiornamento che verranno periodicamente organizzati.

Il giudizio della Commissione d'esame è inappellabile.

La Commissione per gli esami finali è composta da

- Presidente di Commissione, nominato dal Responsabile Didattico Nazionale, scelto tra i Commissari abilitati AIS non residenti nel territorio dell'Associazione Regionale in cui si svolge l'esame
- Commissari d'esame abilitati, possibilmente anche residenti nel territorio dell'Associazione Regionale in cui si svolge l'esame, se il numero dei candidati è superiore a 20
- Referente Interno (Direttore di Corso o Delegato di Zona o Presidente dell'Associazione Regionale o Coordinatore Didattico Regionale)
- eventuali rappresentanti dell'Associazione Regionale, in affiancamento ai Commissari nominati dal Responsabile Didattico Nazionale.

Il numero di candidati esaminato da ciascun Commissario non può essere superiore a 20 per l'intera giornata.

h) Degustatore Ufficiale

Il Degustatore Ufficiale AIS è un Sommelier (art. 5/A dello Statuto) che abbia frequentato lo specifico Seminario e abbia superato l'esame di abilitazione.



i) Ispettore ai Corsi

L'Ispettore ai Corsi è un Commissario d'esame nominato dal Responsabile Didattico Nazionale a seguito di segnalazioni di irregolarità in un Corso, che deve andare a controllare il regolare svolgimento dell'attività didattica nella sede a lui indicata. Sarà suo compito redigere una precisa relazione su quanto osservato e farla pervenire al Responsabile Didattico Nazionale. Se risultassero gravi irregolarità, il caso sarà sottoposto all'esame della GEN.

8. AGGIORNAMENTO E FORMAZIONE

a) Aggiornamento Relatori e Commissari

Per garantire un elevato livello di preparazione dei Relatori e dei Commissari e un servizio adeguato alle attese dei Corsisti, l' AIS ritiene necessario un continuo aggiornamento, da svolgersi con periodici incontri stabiliti dal Responsabile Didattico Nazionale.

Gli aggiornamenti (Tecnica della comunicazione, Tecnica dell'abbinamento cibo-vino ecc) sono obbligatori; la partecipazione dei Relatori e dei Commissari agli specifici aggiornamenti è regolarmente registrata dalla Segreteria Didattica della Sede Centrale.

b) Formazione Relatori, Degustatori Ufficiali e Commissari

L'Associazione Italiana Sommelier ritiene fondamentale organizzare seminari di formazione e di aggiornamento per creare un pool di persone professionalmente preparate per ricoprire i diversi ruoli della didattica.

Gli aspiranti Relatori e Commissari devono partecipare agli specifici corsi propedeutici.

L'esame di abilitazione può essere sostenuto dopo almeno un mese dallo svolgimento delle giornate di formazione, in una sessione fissata nell'ambito di altri momenti di formazione (per esempio, in occasione degli esami per Degustatori Ufficiali), nella Sede Centrale o, eventualmente, in una Sede Regionale. Le Associazioni Regionali che avessero un numero adeguato di aspiranti Relatori e Commissari, già in possesso di tutti i requisiti necessari, possono fare richiesta al Responsabile Didattico Nazionale di organizzazione di una sessione di esame.

Il Seminario per Degustatori Ufficiali, il Seminario di Tecnica della comunicazione, il Seminario di Tecnica dell'abbinamento cibo-vino, il Seminario di Tecnica di servizio e quello per Direttori di Corso, articolati rispettivamente in 2/2//1/2/1 giornate, sono organizzati dalle Associazioni Regionali che ne facciano richiesta al Responsabile Didattico Nazionale.

Ogni tipo di attività di formazione e aggiornamento, compresi quindi i seminari appena citati, possono essere organizzati e svolti anche nella Sede Centrale di Milano.



I Relatori dei diversi Seminari e delle attività di formazione, abilitati AIS e/o esperti di comprovata esperienza, sono nominati dal Responsabile Didattico Nazionale.

c) Incontri di aggiornamento

Per stare al passo con l'evoluzione delle tematiche inerenti al mondo della Sommellerie, ogni Associazione Regionale può organizzare incontri di aggiornamento da svolgersi in ambito territoriale. Tali Seminari devono essere coordinati con il Responsabile Didattico Nazionale e tenuti da Relatori Abilitati AIS o esperti approvati dal Responsabile Didattico Nazionale.

9. ESAMI DI ABILITAZIONE

a) Requisiti

Per poter sostenere l'esame per Degustatore Ufficiale, Relatore e Commissario i Candidati devono

- essere Sommelier appartenenti alla categoria 5/A
- rispondere agli specifici requisiti indicati per le rispettive figure didattiche.

I Diplomi di Laurea e di Scuola Media Superiore, oltre che gli attestati di partecipazione a corsi professionali enogastronomici, saranno oggetto di valutazione da parte della Commissione d'esame.

- Gli aspiranti Relatori e Commissari devono anche essere in possesso del Diploma di Scuola media superiore.

La domanda di ammissione deve essere inviata alla Segreteria Didattica della Sede Centrale unitamente a

- quota di partecipazione all'esame
- curriculum di studi e professionale
- autocertificazione di essere in possesso dei requisiti richiesti.

b) Sessioni d'esame

Le date delle sessioni d'esame sono fissate dal Responsabile Didattico Nazionale. Le convocazioni per i candidati sono effettuate con una lettera inviata dalla Segreteria Didattica della Sede Centrale.

Le sessioni d'esame per Relatori e Commissari possono svolgersi in una sessione fissata nell'ambito di altri momenti di formazione (per esempio, in occasione degli esami per Degustatori Ufficiali), presso la Sede Centrale di Milano o, eventualmente, in altra Sede indicata dal Responsabile Didattico Nazionale, su richiesta delle diverse Associazioni Regionali.

Gli esami relativi al Corso per Degustatori Ufficiali, Seminario di Tecnica dell'abbinamento cibo-vino e di Tecnica di Servizio si svolgono nell'ambito delle specifiche situazioni, organizzati nelle diverse Associazioni Regionali in base alle richieste ricevute, o nella Sede Centrale a Milano.



c) Esame e valutazione

La Commissione per l'abilitazione a Relatore e Commissario d'esame è formata da due membri che abbiano i seguenti requisiti

- Degustatori Ufficiali e Abilitazione in Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
- Relatori
- Commissari da almeno due anni
- Esperti di settore.

I membri di Commissione sono nominati dal Responsabile Didattico Nazionale.

L'aspirante Relatore deve presentarsi in divisa, con il materiale didattico che intende utilizzare durante la lezione relativa all'abilitazione per la quale si presenta. La durata della prova orale relativa a ciascuna lezione presentata è di circa 30'. Durante il colloquio, il Candidato deve dimostrare di conoscere gli argomenti e le tecniche di degustazione del vino e di abbinamento cibo-vino, e di essere in possesso di adeguati requisiti attitudinali e didattici.

Alcuni argomenti, seppur svolti in più di una lezione, devono essere presentati all'esame contemporaneamente, perché molto collegati tra loro; inoltre è auspicabile che le lezioni strettamente correlate, siano svolte dallo stesso Relatore; questi argomenti danno quindi il diritto alle seguenti abilitazioni:

- Sommelierie (1^a-13^a lezione del I livello): vale 1 abilitazione
- **Enologia (3^a-4^a lezione del I livello): vale 1 abilitazione**
- Tecnica della degustazione (5^a-6^a-7^a-15^a lezione del I livello, 1^a e 15^a lezione del II livello): vale 2 abilitazioni
- **** Spumanti – Vini passiti, vendemmia tardiva, muffati, icewine, liquorosi, aromatizzati (8^a-9^a lezione del I livello): vale 1 abilitazione**
- Birra e distillati (11^a-12^a lezione del I livello): vale 1 abilitazione
- Francia I-II (12^a-13^a lezione del II livello): vale 1 abilitazione
- Analisi sensoriale, tecnica dell'abbinamento cibo-vino e cena didattica (1^a-2^a-14^a del III livello): vale 1 abilitazione
- Carni e Prodotti di salumeria (7^a-8^a lezione del III livello): vale 1 abilitazione
- Formaggi I-II (10^a-11^a lezione del III livello): vale 1 abilitazione
- Dolci, gelati e frutta e Dolci al cioccolato (12^a-13^a lezione del III livello) vale 1 abilitazione

****L'aspirante Relatore può presentarsi per l'abilitazione in Spumanti – Vini passiti, vendemmia tardiva, muffati, icewine, liquorosi, aromatizzati (8^a-9^a lezione del I livello) solo dopo aver conseguito l'abilitazione in Enologia (3^a-4^a lezione del I livello).**



Il Candidato può presentare le lezioni di Tecnica della degustazione o di Tecnica dell'abbinamento cibo-vino solo dopo aver conseguito almeno tre abilitazioni.

L'esame per aspiranti Commissari consiste nella correzione e valutazione di una prova scritta completa dell'esame finale, nella degustazione scritta di un vino, nella prova di abbinamento cibo-vino, in un tempo massimo di 1h; la durata della prova orale è di circa 30'. Durante il colloquio il Candidato deve dimostrare di conoscere gli argomenti dei tre livelli del Corso e le tecniche di degustazione del vino e di abbinamento cibo-vino, di essere in possesso di adeguati requisiti attitudinali e didattici, relativi alla correzione e alla valutazione degli elaborati scritti e alla capacità di impostare adeguatamente la prova orale.

L'aspirante Commissario deve aver affiancato per almeno quattro volte un Commissario esperto, una volta durante una prova scritta e tre orali (esami III livello, esami Relatori/Commissari).

L'aspirante Degustatore Ufficiale deve svolgere una prova scritta (60') articolata in 90 domande sugli argomenti di viticoltura, enologia e tecnica della degustazione (30 domande a risposta chiusa Vero/Falso, 30 domande a risposta chiusa con risposta multipla, 30 domande a risposta aperta), e una prova orale di degustazione di un vino, con indicazione finale del punteggio.

L'esame di Tecnica dell'abbinamento cibo-vino consiste in una prova scritta semistrutturata e in una prova pratica di abbinamento (45' complessivi).

L'esame del Master Servizio consiste in una prova pratico/orale.

L'aspirante Degustatore Ufficiale o candidato all'abilitazione in Tecnica dell'abbinamento cibo-vino che non superi l'esame per due volte consecutive, non potrà ripresentarsi per un anno nelle rispettive sessioni d'esame.

L'aspirante Degustatore Ufficiale o candidato all'abilitazione in Tecnica dell'abbinamento cibo-vino che volesse prendere visione del proprio elaborato, cosa possibile solo presso la Sede Centrale di Milano, deve inviare richiesta scritta al Responsabile Didattico Nazionale entro e non oltre 30 giorni dalla data della comunicazione dell'esito dell'esame.

10. CORSO DI AVVICINAMENTO AL VINO

L'organizzazione del Corso di avvicinamento al vino è analoga a quella del Corso per Sommelier. L'autorizzazione viene data dal Consiglio Direttivo dell'Associazione Regionale.

Le lezioni devono essere svolte da Relatori abilitati AIS.

Il materiale didattico deve essere adeguato all'immagine dell'Associazione (valigetta, bicchieri, testo Il mondo del Sommelier, schede di degustazione e abbinamento). Se il partecipante al Corso di avvicinamento



al vino si iscrive successivamente al Corso per Sommelier, ha diritto allo storno dei costi relativi al materiale didattico già ricevuto in dotazione.

L'estratto dell'approvazione, l'elenco dei Relatori, la sede e l'orario del Corso devono essere inviati, per conoscenza, al Responsabile Didattico Nazionale.

Il Corso è articolato almeno in 5 lezioni:

- 1^a - Tecnica della degustazione - Relatore abilitato AIS
- 2^a - Viticoltura ed enologia - Relatore abilitato AIS
- 3^a - I vini d'Italia - Relatore abilitato AIS
- 4^a - I vini nel mondo- Relatore abilitato AIS
- 5^a - Tecnica dell'abbinamento cibo-vino - Relatore abilitato AIS

Se il Corso è articolato in un numero maggiore di lezioni, si può prevedere una seconda lezione di Tecnica della degustazione, di Distillati o altro argomento di interesse enogastronomico, oppure di Tecnica del servizio, quest'ultima svolta da un Relatore abilitato AIS o in Tecnica del Servizio.

La degustazione delle lezioni 2^a-3^a-4^a potrà essere guidata anche da un Degustatore Ufficiale appartenente alla stessa Delegazione.

Il partecipante al Corso di avvicinamento al vino deve iscriversi all'AIS.

11. ALTRE INIZIATIVE

a) Palestra Concorsi

La Palestra Concorsi si compone di una serie di incontri di approfondimento su vari argomenti, destinati a coloro che desiderano migliorare la propria preparazione e le proprie conoscenze nel mondo della Sommellerie, anche in previsione di una eventuale partecipazione a Concorsi.

b) Incontri nelle Delegazioni

Il Delegato di zona o una persona da lui stesso nominata, in accordo con il Presidente dell'Associazione Regionale, può organizzare iniziative di approfondimento su vari argomenti (profumi del vino, zone e vitigni, sigari, formaggi, olio extra vergine di oliva, cioccolato...), purché queste si svolgano in una sede adeguata all'immagine dell'Associazione, con Relatori abilitati AIS o esperti del settore di comprovata esperienza e capacità. Contenuti, tempi e modalità di queste iniziative devono essere comunicati al Responsabile Didattico Nazionale e non sovrapporsi, per contenuti e tempi, ad analoghe attività didattiche istituzionali.



12. AIS e ISTITUTI PROFESSIONALI ALBERGHIERI

L'Associazione Italiana Sommelier si prefigge l'obiettivo di trasferire la propria esperienza in un processo formativo che coinvolga gli Istituti Alberghieri Professionali, che sempre più di frequente chiedono indicazioni per lo svolgimento di un Corso di specializzazione per gli studenti del IV e V anno. L'AIS ha approfondito questo percorso didattico (Progetto Sommelierie) e lo può proporre agli IPSSAR che ne facessero richiesta.

Gli studenti devono iscriversi all'AIS; se superano l'esame finale di fronte a una Commissione formata da rappresentanti dell'AIS, dell'Istituto Alberghiero e, eventualmente, esperti del settore, acquisiscono il titolo di Sommelier e ricevono il relativo attestato, il tastevin con catena e il distintivo.

13. CORSO NELL'ASSOCIAZIONE ESTERA

Il Corso AIS può essere organizzato all'estero, sia in paesi nei quali AIS non sia presente, sia in quelli nei quali si siano già istituite le Associazioni estere.

I Relatori devono essere abilitati AIS e, finché non si sia istituita alcuna Associazione estera, sono nominati dal Responsabile Didattico Nazionale.

Il materiale didattico deve essere adeguato all'immagine dell'Associazione (valigetta, bicchieri, testi ufficiali e quaderni, schede di degustazione e di abbinamento).

Lo svolgimento del Corso deve seguire il programma e la programmazione (tempi e metodi) dei tre livelli; in presenza di reali difficoltà oggettive è prevista una parziale concentrazione delle lezioni.

L'elenco dei Relatori, la sede e l'orario del Corso, devono essere inviati entro i termini stabiliti alla Segreteria Didattica della Sede Centrale e approvati dal Responsabile Didattico Nazionale.

Il Corso per Sommelier può essere organizzato in paesi non ancora costituiti in Associazione, con la stessa procedura, al fine di consentirne la nuova costituzione.