



AREA FORMAZIONE

REGOLAMENTO

Approvato dal Consiglio Nazionale il 21 novembre 2014

In vigore dal mese di dicembre 2014

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, soprattutto 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, secondo quanto indicato nel materiale inviato dalla Sede Centrale, al prezzo del livello del Corso e della quota associativa, ai vantaggi conseguiti con l'iscrizione all'Associazione Italiana Sommelier: il Corsista riceve la Guida dei Vini Vitae e la rivista Vitae, gode di facilitazioni economiche per l'ingresso al Vinitaly e per altri eventi associativi. Sulla stessa brochure 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 ed esigente.
- c) La frequenza alle lezioni del I, II e III livello del Corso è obbligatoria. Sono tollerate al massimo due assenze per ogni livello; in particolare, per poter sostenere l'esame finale, non si possono superare le due assenze nel III livello.
- d) Alla fine del I, II e III livello, l'Associazione Regionale non rilascia alcun Attestato di partecipazione ma, su eventuale richiesta del Corsista, una Dichiarazione di partecipazione su carta intestata, firmata dal Presidente dell'Associazione Regionale.
- 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. Saranno valutati i casi di rientri in AIS in base al curriculum del socio per appartenenza all'AIS.
- 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 o 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 questa lettera deve essere indicato se il Candidato si presenta all'esame per la prima volta, se si è precedentemente ritirato o se è risultato non idoneo. In tutti i casi, il Candidato deve essere in regola con il pagamento della quota associativa all'Associazione Italiana Sommelier per l'anno in corso e in possesso della certificazione che attesti la sua regolare frequenza ai precedenti livelli del Corso. Il Candidato deve presentarsi all'esame al massimo entro tre anni dal termine del III livello frequentato, altrimenti dovrà ripetere il III livello del Corso.

IL CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER

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 diversi 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, deve pervenire alla Segreteria Didattica della Sede Centrale il programma di massima dettagliato dell'anno successivo entro il mese di settembre di ogni anno.

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

- estratto della delibera del programma annuale dei corsi
- indicazione del numero di partecipanti previsti per ogni livello del Corso.
- Inoltre, tassativamente entro quindici giorni prima dell'inizio di ciascun livello deve inviare:
- Se il Consiglio Direttivo Regionale individua un esperto per lezioni e non è abilitato deve mandare alla Segreteria Didattica della Sede Centrale verbale con scelta e motivazione.
- 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)

La Segreteria Didattica della Sede Centrale, verificate le condizioni per l'autorizzazione, informa il Responsabile Nazionale Area Formazione; se non sussistono le condizioni richieste, il Responsabile Nazionale Area Formazione 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, dando le necessarie informazioni relative alle modalità di svolgimento delle lezioni (sede del Corso, orari, puntualità, divisa, materiale didattico, tempi e obiettivi delle lezioni); questa funzione deve essere svolta in accordo con il Coordinatore Didattico 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
- inserire con il programma informatico Gestione Soci i Partecipanti al corso (I, II, III livello)
- inserire con il programma informatico Gestione Soci l'elenco dei vini (I, II, III livello)
- inserire con il programma informatico Gestione Soci le assenze dei Corsisti (I, II, III livello)
- inviare alla Segreteria Didattica della Sede Centrale il foglio con l'elenco dei Corsisti che hanno partecipato al III livello, con l'esito dell'esame e l'indicazione dei Corsisti assenti già alla prova scritta o alla prova orale; tenere copia di tale elenco e metterlo a disposizione delle Commissioni d'esame successive, per verificare lo stato dei Candidati (assenti/non idoneo)
- accertarsi che tutti i Corsisti siano in regola con la quota associativa annuale
- accertarsi che tutti i Corsisti abbiano frequentato il livello precedente entro gli ultimi tre anni.

Il Direttore di Corso deve avere frequentato lo specifico seminario di formazione e aggiornamento ed essere Degustatore AIS, per poter sostituire il Relatore che non sia a conoscenza della terminologia ufficiale dell'Associazione oppure, in caso di improvvisa assenza del Relatore, per sostituirlo nella spiegazione o nella degustazione dei vini proposti. In alternativa, deve essere sempre presente al Corso un Degustatore AIS, 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); questi ultimi possono fare la descrizione dei vini nelle prime lezioni,

Il Relatore non deve svolgere più di 6 lezioni per ogni livello del Corso, comprese le lezioni finali di approfondimento di Tecnica della degustazione con autoverifica formativa del I e del II livello e la cena didattica del III livello.

b) La documentazione del Corso

Inviare alla Segreteria Didattica della Sede Centrale il foglio-registro, già impostato con il numero e l'argomento delle lezioni, deve essere compilato in modo ordinato dal Direttore di Corso, il quale 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.

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

- il foglio con le date delle lezioni e le firme dei relatori in originale
- inserire nel programma informatico Gestione Soci l'elenco dei vini del livello svolto
- 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 già alla prova scritta o alla prova orale; il Direttore di Corso deve tenere copia di tale elenco e metterlo a disposizione delle Commissioni d'esame successive, per verificare lo stato dei Candidati (ritirato/non idoneo).

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 di condizionamento, situati in alberghi, ristoranti o altre sedi di prestigio facilmente raggiungibili e con adeguati spazi per il parcheggio delle auto, per soddisfare le esigenze didattiche e logistiche del Corsista e per valorizzare l'immagine dell'Associazione.

I locali devono essere dotati di:

- tavoli con fondo (o tovaglia) bianca
- pc, videoproiettore, schermo grande bianco
- lavagna a fogli mobili e pennarelli di diversi colori scuri, a punta grossa
- lavagna luminosa, 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 (per emergenza)
- microfono a spilla
- proiettore per diapositive, videoregistratore e monitor - solo su richiesta.

c) 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, territorio, 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.

Indicazioni dettagliate relative ai vini e ai cibi da proporre come prove di degustazione e di abbinamento sono inserite negli Allegati di questo stesso Regolamento.

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 le richieste di un pubblico sempre più competente ed 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 formativa.

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

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

In ogni livello del Corso sono tollerate al massimo due assenze. La frequenza alle lezioni di III livello 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.

Le lezioni del I e II livello devono seguire una cadenza bi- o monosettimanale, quelle del III livello monosettimanale, per permettere una maggiore diluizione degli argomenti trattati, un tempo adeguato per lo studio e per il migliore apprendimento da parte del Corsista.

La prima ora di lezione 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; minimo 3 vini nelle lezioni del II livello; 2 vini nelle lezioni del III livello).

A rotazione, i Corsisti devono avere la possibilità di esercitarsi nel servizio (apertura delle bottiglie, servizio del vino...), nei 20-30' che precedono l'inizio della lezione o durante un eventuale intermezzo.

Durante la lezione può essere previsto 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 20-30' 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 finali, preparati da esperti dell'Area Formazione, 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 I e II livelli in svolgimento nel loro territorio.

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

Alla fine del I, II e III livello, l'Associazione Regionale può rilasciare su eventuale richiesta del Corsista, una Dichiarazione di partecipazione su carta intestata, firmata dal Presidente dell'Associazione Regionale. Tale dichiarazione è rilasciata solo a chi ha mantenuto l'iscrizione continuativa all'AIS.

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 all'Associazione Italiana Sommelier relativa all'anno in corso.

L'esame finale del Corso per Sommelier consiste in una prova articolata in due giornate e 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: 9.30-13.00; 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 una parte teorica e una 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, 14ª lezione del III livello, non può sostituire alcuna prova d'esame.

La prova orale deve svolgersi tra 14-28 giorni dopo la prova scritta, in funzione del numero dei Candidati, 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 Candidato l'esito della prova scritta. L'esame può essere sostenuto dal corsista 3 volte al massimo, oltre questo limite dovrà ripetere il III livello.

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 riportati 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, la 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 Nazionale Area Formazione invierà l'autorizzazione scritta al Presidente di Commissione, il quale farà pervenire copia dell'elaborato via fax o per posta (in fotocopia) al Presidente dell'Associazione Regionale; questi, a sua volta, farà prendere visione al Corsista del proprio elaborato.

c) La Commissione d'esame

Il Presidente di Commissione è nominato dal Responsabile Nazionale Area Formazione 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).

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

La Segreteria Didattica della Sede Centrale deve essere informata dal Direttore di Corso del numero preciso dei Candidati che si presenteranno all'esame.

Il Presidente di Commissione deve mettersi in contatto con gli altri Commissari d'esame qualche giorno prima della prova orale.

Se uno dei Commissari non si presenta il giorno della prova orale, il Presidente di Commissione deve mettersi immediatamente in contatto con la Segreteria Didattica della Sede Centrale.

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 un'altra Delegazione della stessa Associazione Regionale o in una Associazione Regionale diversa da quella di appartenenza, previa verifica dei requisiti da parte della Segreteria Didattica

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

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

Il Candidato che non si presenta all'esame finale, ha la possibilità di sostenerlo non appena possibile in una Sede diversa della propria o di un'altra Associazione Regionale; previa verifica dei requisiti da parte della

Segreteria Didattica. Il Candidato deve presentarsi all'esame al massimo entro tre anni dal termine del III livello frequentato.

6. ATTESTATI

Gli Attestati di Sommelier, i tastevin con catena e i distintivi, saranno inviati dalla Segreteria Didattica Nazionale al Presidente dell'Associazione Regionale.

LE FIGURE DELLA DIDATTICA

1) RESPONSABILE NAZIONALE AREA FORMAZIONE

Il Responsabile Nazionale Area Formazione, previa pianificazione con collaboratori esperti di formazione e didattica, deve:

- verificare la regolarità delle domande di autorizzazione e concedere il nulla osta per i Corsi
- nominare i Presidenti di Commissione e gli eventuali altri Commissari per l'esame finale
- nominare i Relatori per i seminari di formazione Comunicazione e programmazione didattica per Relatori e Commissari, Degustatore AIS, 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 AIS, Tecnica dell'abbinamento cibo-vino, Tecnica di servizio
- nominare gli Ispettori ai Corsi
- proporre alla GEN la cancellazione dai rispettivi Albi dei Relatori, Commissari e Degustatori AIS di coloro che, nonostante in possesso di una o più delle sopraccitate abilitazioni, non rispondano ai profili di cui ai punti successivi
 - abbiano perso la qualifica (art. 18 dello Statuto Sociale)
 - siano incorsi in un giudizio disciplinare (art. 20 dello Statuto Sociale)
 - svolgano attività vietate (art. 19 dello Statuto Sociale).
- aggiornare i programmi dei tre livelli del Corso e dei seminari di formazione e aggiornamento
- aggiornare i contenuti dei tre livelli del Corso e dei seminari di formazione e aggiornamento
- redigere e aggiornare i testi e i quaderni utilizzati nei tre livelli del Corso, anche avvalendosi di validi collaboratori
- redigere e aggiornare i questionari utilizzati nelle lezioni finali del I e II livello, di quelli dell'esame finale e dei seminari che prevedono una prova scritta d'esame
- occuparsi dei progetti legati all'Area Formazione, sia in ambito AIS sia con Enti, Istituti, Associazioni e altri organismi esterni

- aggiornare i contenuti dell'Area Formazione sul sito AIS nazionale, anche avvalendosi di validi collaboratori
- aggiornare la modulistica relativa all'Area Formazione
- informare i Coordinatori Didattici Regionali e i Presidenti delle Associazioni Regionali delle novità didattico-organizzative, i quali avranno l'obbligo di comunicarle ufficialmente e tempestivamente ai Relatori, Degustatori, Direttori di Corso e altre figure della didattica della propria Associazione Regionale.

2) PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE REGIONALE

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

- scegliere i Relatori tra i docenti abilitati AIS o, in alternativa, tra esperti del settore per alcune specifiche discipline (Viticoltura, Enologia...), in accordo con il Consiglio Direttivo dell'Associazione Regionale e il Coordinatore Didattico Regionale
- 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 con autoverifica del I e II livello
- trasmettere alla Segreteria Didattica della Sede Centrale, sulla base di quanto deliberato dal Consiglio Direttivo dell'Associazione Regionale:
 - indicazione del numero di partecipanti previsti per ogni livello del Corso e tassativamente trenta giorni prima dell'inizio di ciascun livello deve inviare
 - 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 (per il III livello)
- segnalare alla Segreteria Didattica della Sede Centrale i nomi dei Referenti interni per la commissione dell'esame finale (se ritiene opportuno affiancarli ai Commissari nominati)
- assicurarsi che la documentazione dei corsi venga inviata alla Segreteria Didattica entro il termine dei corsi, così come le domande di iscrizione con il relativo pagamento della quota associativa entro 15 dall'inizio del corso.

Il Presidente Regionale ha l'obbligo di verificare che tutta la documentazione inerente al corso con i vincoli massimi previsti dal Regolamento venga inoltrata alla Segreteria Didattica della Sede Centrale.

3) 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 sotto ogni punto di vista, eventualmente presenza all'esame finale. In collaborazione con i Direttori di Corso può contattare i Relatori e i Degustatori nominati per le lezioni nei Corsi della propria Associazione Regionale, per chiarire obiettivi e modalità dello svolgimento delle lezioni stesse.

Il Coordinatore Didattico Regionale rappresenta il trait-d'union tra il Responsabile Nazionale Area Formazione e i Delegati, Relatori, Degustatori e Direttori di Corso della propria Associazione Regionale.

Il Coordinatore Didattico Regionale deve mantenere periodici contatti con il Responsabile Nazionale Area Formazione, trasmettendo regolarmente l'elenco delle iniziative di aggiornamento, formazione e approfondimento svolte nell'Associazione Regionale di appartenenza; deve inoltre informare Delegati, Relatori, Degustatori e Direttori di Corso della propria Associazione Regionale su aggiornamenti in relazione a percorsi formativi, seminari, testi, iniziative di ogni tipo proposti o decisi dall'Area Formazione.

4) DIRETTORE DI CORSO

Il Direttore di Corso è un Sommelier, che abbia conseguito l'abilitazione di Degustatore AIS e abbia frequentato lo specifico seminario di formazione per Direttori di Corso.

Nell'ambito della propria Delegazione, il Direttore di Corso può svolgere al massimo 3 lezioni per ogni livello del Corso, 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, sempre 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 Referente 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 annuale 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
- inserire nel programma informatico Gestione Soci del Corso (date delle lezioni, nominativi Relatori e Degustatori), elenco dei vini e di quello delle 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...)
- contattare i Relatori e, se necessario, informarli su obiettivi e modalità di svolgimento delle lezioni del Corso AIS; ricontattare i Relatori qualche giorno prima della lezione, soprattutto se il primo contatto risale a mesi prima
- informare correttamente i Corsisti riguardo alle modalità e ai vantaggi di iscrizione all'AIS, al percorso didattico completo e allo svolgimento del Corso, articolato in tre livelli, con finalità e obiettivi, contenuti e modalità dell'esame finale
- tenere i verbali d'esame, con l'elenco dei Corsisti che hanno partecipato al III livello, esito dell'esame e indicazione dei Corsisti assenti già alla prova scritta o ritirati alla prova orale, e metterlo a disposizione delle Commissioni d'esame successive, per verificare lo stato dei Candidati (ritirato/non idoneo).

5) RELATORE

Il Relatore AIS è Sommelier (art. 5/A dello Statuto), Degustatore AIS da almeno un anno, 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 inserito nello specifico seminario. Il Relatore AIS già abilitato per lezioni di I, II o III livello che non abbia frequentato il seminario di aggiornamento di Tecnica della comunicazione e programmazione, non potrà presentare altre lezioni di I, II o III livello. Il Relatore AIS già abilitato per lezioni di III livello che non abbia frequentato anche il seminario di aggiornamento o non abbia superato il relativo esame, non potrà presentare altre lezioni di III livello fino al superamento dell'esame sopracitato.

L'aspirante Relatore che non superi l'esame per una lezione (o gruppi di lezioni dello stesso argomento) non potrà ripresentarsi per quell'argomento in alcuna sessione d'esame per almeno sei mesi, anche se in possesso di altre abilitazioni; 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 un anno, 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 nominato 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 obbligatoriamente i seminari di aggiornamento periodicamente organizzati.

6) COMMISSARIO D'ESAME

Il Commissario d'esame AIS è Sommelier (art. 5/A dello Statuto), Degustatore AIS, Relatore da almeno due anni per un numero minimo di sei abilitazioni, di cui almeno una per ogni livello del Corso, comprese la Tecnica della degustazione e la 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 Seminario 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 Nazionale Area Formazione.

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 dall'Area Formazione.

Il Commissario d'esame deve frequentare obbligatoriamente i corsi di aggiornamento 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 Nazionale Area Formazione, scelto tra i Commissari abilitati AIS non residenti nel territorio dell'Associazione Regionale in cui si svolge l'esame
- Commissari d'esame abilitati, eventualmente 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 Nazionale Area Formazione.

Il numero di Candidati esaminato da ogni Commissario non può essere superiore a 20 nell'intera giornata.

7) DEGUSTATORE AIS

Il Degustatore AIS è Sommelier (art. 5/A dello Statuto) da almeno un anno, ha frequentato lo specifico Seminario e ha superato l'esame di abilitazione.

8) ISPETTORE AI CORSI

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

AGGIORNAMENTO E FORMAZIONE

1) 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'Associazione Italiana Sommelier ritiene necessario un continuo aggiornamento, da svolgersi con periodici incontri stabiliti dal Responsabile Nazionale Area Formazione o in altre forme secondo le esigenze.

Gli aggiornamenti (Tecnica della comunicazione, Tecnica dell'abbinamento cibo-vino ecc) sono obbligatori, per poter continuare a svolgere l'attività dei relatori. La partecipazione dei Relatori e dei Commissari agli specifici aggiornamenti è regolarmente registrata dalla Segreteria Didattica della Sede Centrale.

Il seminario di Tecnica della comunicazione e programmazione è propedeutico e vincolante per gli aspiranti Relatori di I, II, III livello e vale come aggiornamento per i Relatori già abilitati per lezioni di I, II o III livello. Il Relatore di I, II o III livello che non abbia frequentato il seminario di aggiornamento di Tecnica della comunicazione e programmazione, non potrà presentare altre lezioni di I, II o III livello.

Il seminario di Tecnica dell'abbinamento cibo-vino, comprensivo di lezione e superamento dell'esame finale, è propedeutico e vincolante per gli aspiranti Relatori delle lezioni di III livello e vale come aggiornamento obbligatorio per i Relatori già abilitati in lezioni di III livello. Se un Relatore abilitato in lezioni di III livello non frequenta lo specifico seminario di aggiornamento o non supera il relativo esame, non può presentare altre lezioni di III livello fino al superamento dell'esame stesso.

2) FORMAZIONE DEGUSTATORI AIS, RELATORI 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 seminari di formazione.

L'esame di abilitazione a Relatore può essere sostenuto dopo almeno un mese dallo svolgimento delle giornate di formazione.

I seminari per Degustatori AIS e per Direttori di Corso, di Tecnica della comunicazione e programmazione, di Tecnica dell'abbinamento cibo-vino e di Tecnica di servizio, sono organizzati dalle Associazioni Regionali che ne facciano richiesta al Responsabile Nazionale Area Formazione.

Ogni tipo di attività di formazione e aggiornamento, compresi i seminari appena citati, può essere organizzata e svolta nella Sede Centrale di Milano.

I Relatori dei seminari e delle attività di formazione, abilitati AIS e/o esperti di comprovata esperienza, sono nominati dal Responsabile Nazionale Area Formazione.

3) 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 Nazionale Area Formazione e tenuti da Relatori Abilitati AIS o esperti approvati dal Responsabile Nazionale Area Formazione.

4) ESAMI DI ABILITAZIONE

a) Requisiti

Per poter sostenere l'esame per Degustatore AIS, 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 essere in possesso del Diploma di Scuola Media Superiore.

La domanda di ammissione deve essere inviata alla Segreteria Didattica della Sede Centrale - e in conoscenza al Presidente dell'Associazione Regionale e al Coordinatore Didattico Regionale di appartenenza - unitamente a:

- quota di partecipazione all'esame
- curriculum di studi e professionale
- autocertificazione di essere in possesso dei requisiti richiesti. Se l'autocertificazione non rispondesse a verità, l'esame sarebbe annullato e il Candidato potrebbe incorrere in sanzioni disciplinari.

b) Sessioni d'esame

Le date delle sessioni d'esame sono fissate dal Responsabile Nazionale Area Formazione. Le convocazioni per i Candidati sono effettuate con una comunicazione inviata dalla Segreteria Didattica della Sede Centrale. Le sessioni d'esame per Relatori e Commissari si svolgono presso la Sede Centrale di Milano, o Sedi Regionali.

Gli esami relativi al Seminario per Degustatori AIS, di Tecnica dell'abbinamento cibo-vino e di Tecnica di Servizio si svolgono nell'ambito delle specifiche situazioni, organizzate nelle diverse Associazioni Regionali in base alle richieste ricevute, o nella Sede Centrale di 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 AIS e abilitazione in Tecnica dell'abbinamento cibo-vino
- Relatori
- Commissari d'esame da almeno due anni

I membri di Commissione sono nominati dal Responsabile Nazionale Area Formazione.

L'aspirante Relatore deve presentarsi in divisa di rappresentanza, 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, di avere adeguate abilità nella degustazione del vino e/o abbinamento cibo-vino, di essere in possesso di adeguati requisiti attitudinali e didattici.

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

- Sommellerie (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 (possono essere presentate singolarmente)
- Francia I-II (12^a-13^a lezione del II livello): vale 1 abilitazione
- Analisi sensoriale del cibo, 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

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 avere 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 AIS 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 seminario di Tecniche di servizio consiste in una prova pratica e orale.

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

Qualora il candidato non avesse superato la prova, può richiedere alla Segreteria Didattica della Sede Centrale entro 30 giorni il punteggio ricevuto e la motivazione della non idoneità.

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, o autorizzati da Consiglio Direttivo Regionale.

Il Corso è articolato almeno in 5 lezioni nel numero di lezioni e di argomenti che l'Associazione Regionale ritiene opportuno.

Il Testo consigliato è il Mondo del Sommelier.

Il partecipante al Corso di avvicinamento al vino deve iscriversi all'AIS pagando la quota di €40.00 che non dà diritto alla rivista e alla Guida dei Vini Vitae.

CONCORSI E INCONTRI

1) CONCORSI

La formazione per la partecipazione ai 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.

2) INCONTRI NELLE DELEGAZIONI

Il Delegato 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.

AIS E ISTITUTI PROFESSIONALI ALBERGHIERI

L'Associazione Italiana Sommelier si prefigge l'obiettivo di trasferire la propria esperienza in un processo formativo specifico per gli Istituti Alberghieri Professionali che richiedono la nostra collaborazione e professionalità. Il Progetto Sommelierie per gli studenti del IV e V anno degli Istituti Alberghieri, elaborato dall'Area Formazione, è a disposizione degli IPSSAR che ne facessero richiesta; gli studenti devono iscriversi all'AIS. Se gli studenti superano l'esame finale di fronte a una Commissione formata da rappresentanti AIS e dell'Istituto Alberghiero e, eventualmente, esperti del settore, acquisiscono a tutti gli effetti il titolo di Sommelier e ricevono il relativo attestato, il tastevin con catena e il distintivo.

L'Associazione Italiana Sommelier offre altre forme di collaborazione e formazione, come vari seminari o corsi di approfondimento.

Un'interessante alternativa da proporre agli IPSSAR prevede un progetto di I e II livello, eventualmente in parte modificati, sempre per gli studenti del IV e del V anno; alla fine di questo percorso gli studenti possono iscriversi al III livello del Corso Sommelier AIS nella sede di loro preferenza.

L'Associazione Italiana Sommelier offre altre forme di formazione e collaborazione, come vari seminari o corsi di approfondimento.

CORSI ALL'ESTERO

L'Associazione Italiana Sommelier metterà a disposizione la propria didattica e i propri Relatori, se richiesti. L'AIS potrà tuttavia organizzare autonomamente Corsi all'estero con lo stesso programma utilizzato in Italia, modulato sulle esigenze del paese estero.