

“CORSO UFFICIALE DI ASSAGGIO OLIO VERGINE D'OLIVA - PRIMO LIVELLO”

Informazioni e Costi

Di cosa si tratta:

Questo è il primo passo per avere i requisiti necessari per l'iscrizione nell'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini (legge 3 agosto 1998, n. 313)

Obiettivi ed Opportunità:

Un corso che ci insegnerà ad affinare i nostri sensi, ad apprezzare un prodotto importantissimo per la nostra cucina e per la nostra salute.

Inoltre “l'Assaggiatore Professionista” è:

1. Una figura ricercata per le Aziende Olearie
2. Una competenza importante nell'ambito della ristorazione;
3. Completamento ed affinamento delle capacità e competenze di un Sommelier.

Dove, come e quando:

Il Corso viene organizzato dall'Associazione Uni.Sapori in partenariato con dall'Associazione Assaggiatori Associati ed il Consorzio dell'Osservatorio Appennino Meridionale, nel Campus Universitario di Fisciano – dal 18 febbraio 2019 in 9 incontri con cadenza settimanale – presso la Sala Conferenze del Consorzio Osservatorio Appennino Meridionale (adiacente la struttura della Piscina Universitaria).

Numero massimo di 40 partecipanti

Modalità - Informazioni - Iscrizione:

- Sito: www.unisapori.it – Link Home Page

Per ulteriori informazioni:

Luca Martuscelli – Cell. 320 7406238 - Mail: info@unisapori.it

Costi:

- **Il costo del corso è di € 180,00 + € 10,00 Iscrizione Associazione Uni.Sapori**
Possibilità di dilazionare in due versamenti (€ 80,00 + € 10,00 tessera Unisapori alla prenotazione - € 100,00 mese successivo)
- **Per gli studenti di ogni ordine e grado € 140,00 + € 10,00 Iscrizione Associazione Uni.Sapori**
Possibilità di dilazionare in due versamenti (€ 50,00 + € 10,00 tessera Unisapori alla prenotazione - € 90,00 mese successivo)