

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

## **Informazioni aggiuntive 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 salute e per migliorare la nostra cucina.

Inoltre se diventerete degli assaggiatori professionisti, questa potrebbe diventare un'opportunità di lavoro, essendo:

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 Assaggiatori Associati, in partenariato con l'Associazione Uni.Sapori ed il Consorzio dell'Osservatorio Appennino Meridionale, nel Campus Universitario di Fisciano – Sala Conferenze del Consorzio Osservatorio Appennino Meridionale (adiacente la struttura della Piscina Universitaria).

### **Numero massimo di 40 partecipanti**

### **Modalità ed informazioni per l'iscrizione:**

- Sito: [www.unisapori.it](http://www.unisapori.it) - Pagina "I Nostri Corsi"

### **Per ulteriori informazioni:**

Luca Martuscelli – Cell. 320 7406238 - Mail: [info@unisapori.it](mailto:info@unisapori.it)

### **Costi:**

Il costo del corso è di € 140.00

### **Sconti e precisazioni**

- Per partecipare al corso è obbligatoria l'iscrizione all'Associazione Uni.Sapori – costo della Tessera € 10,00 (costo complessivo del corso € 140,00 + € 10,00 Tessera Associazione)
- Per gli studenti di ogni ordine e grado è previsto uno sconto di € 30 (costo scontato € 110,00 + € 10,00 Tessera Associazione)
- Numero massimo di partecipanti 40