

www.bibenda.it





CALENDARIO DELLE LEZIONI

Il nostro corso per Sommelier
ti cambia la vita.

In meglio.

 **Fondazione Italiana Sommelier**

Il più importante Centro del mondo di Cultura del Vino e dell'Olio



IL CALENDARIO DEL CORSO

DATE LEZIONI PRIMA PARTE

1.	19/09/2022 Lun
2.	20/09/2022 Mar
3.	26/09/2022 Lun
4.	27/09/2022 Mar
5.	03/10/2022 Lun
6.	08/10/2022 Sab
7.	10/10/2022 Lun
8.	11/10/2022 Mar
9.	17/10/2022 Lun
10.	18/10/2022 Mar
11.	24/10/2022 Lun
12.	25/10/2022 Mar
13.	07/11/2022 Lun
14.	08/11/2022 Mar
15.	14/11/2022 Lun
16.	15/11/2022 Mar
17.	16/11/2022 Mer

DATE LEZIONI SECONDA PARTE

1.	05/12/2022 Lun
2.	06/12/2022 Mar
3.	12/12/2022 Lun
4.	13/12/2022 Mar
5.	09/01/2023 Lun
6.	10/01/2023 Lun
7.	16/01/2023 Lun
8.	17/01/2023 Mar
9.	25/01/2023 Mer
10.	01/02/2023 Mer
11.	07/02/2023 Mar
12.	08/02/2023 Mer
13.	15/02/2023 Mer
14.	22/02/2023 Mer
15.	23/02/2023 Gio
16.	01/03/2023 Mer

DATE LEZIONI TERZA PARTE

1.	20/03/2023 Lun
2.	21/03/2023 Mar
3.	27/03/2023 Lun
4.	28/03/2023 Mar
5.	03/04/2023 Lun
6.	04/04/2023 Mar
7.	12/04/2023 Mer
8.	13/04/2023 Gio
9.	17/04/2023 Lun
10.	18/04/2023 Mar
11.	26/04/2023 Mer
12.	27/04/2023 Gio
13.	03/05/2023 Mer
14.	04/05/2023 Gio
15.	10/05/2023 Mer
16.	11/05/2023 Gio
17.	13/05/2023 Sab
18.	08/06/2023 Gio
19.	15/07/2023 Sab

DATA DI INIZIO E ORARI

Inizio del 10° Corso di Qualifica Professionale per Sommelier - Cagliari

Lunedì 19 settembre 2022

Pomeriggio

dalle 16.30 alle 18.30

Sera

dalle 19.30 alle 21.30

Non sono ammessi ritardi e non è consentito uscire prima del termine della lezione.

DOCENTI

**Direttore del
Corso**

Lorenza Cannas

Docenti

Giulio Pani

Rossella Maria

Casula

Andrea Cherchi

Fabrizio Livretti

Paola Massa

**Segreteria del
Corso e Servizio
Sommelier**

Augusto Piras

Rossella Maria Casula