

Corso di Qualificazione Professionale per **SOMMELIER** dell'Olio



Inizio del Corso

14 gennaio 2026

Pomeriggio

Dalle 16:00 alle 18:30

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

Visita in azienda: 9 Maggio 2026

Test e cena didattica:

Mercoledì 16 Settembre 2026

Festa dei diplomi: 25/09/2026

I Docenti

Direttore del Corso

Veronica Iannone

Servizio Sommelier

Alfonso Gentile

Arianna Celoro

Segreteria del Corso

Raffaella Iannone

Docenti

Mimma Coppola

Tito Marotta

Valentina Santoro

Sara Tosti

Daniele Croce

Roberto Greco

Fabiana Bottan

Il Calendario del 1° Corso olio Scuola Alberghiero

1 Lezione	14/01/2026 Mercoledì
2 Lezione	21/01/2026 Mercoledì
3 Lezione	28/01/2026 Mercoledì
4 Lezione	04/02/2026 Mercoledì
5 Lezione	11/02/2026 Mercoledì
6 Lezione	Da definire (SABATO)
7 Lezione	25/02/2026 Mercoledì
8 Lezione	04/03/2026 Mercoledì
9 Lezione	11/03/2026 Mercoledì
10 Lezione	18/03/2026 Mercoledì

11 Lezione	25/03/2026 Mercoledì
12 Lezione	01/04/2026 Mercoledì
13 Lezione	08/04/2026 Mercoledì
14 Lezione	15/04/2026 Mercoledì
15 Lezione	22/04/2026 Mercoledì
16 Lezione	29/04/2026 Mercoledì
17 Lezione	06/05/2026 Mercoledì
18 Lezione	13/05/2026 Mercoledì
19 Lezione	16/09/2026 Mercoledì Cena tecnica ore 20,00
20 Lezione	25/09/2026 Venerdì Festa dei diplomi

Info & Prenotazioni

Pres. Veronica Iannone

338 499 1160

Carmen D'Ambrosio

339 752 6747



Enzo Ferrari
ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE



Fondazione Italiana Sommelier
CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO
SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE
con il Riconoscimento Giuridico della Repubblica Italiana