



AIES

Accademia Internazionale Enogastronomi Sommeliers

Bologna, 19/07/2016

Regolamento Corsi A.I.E.S

Art. 1

I corsi dell'Accademia Internazionale Enogastronomi Sommelier, di seguito denominata A.I.E.S., sono strutturati su 3 livelli, hanno ad oggetto l'enogastronomia e sono così suddivisi:

1° Livello TEORIA E PRATICA DELLA DEGUSTAZIONE DEL VINO E NOZIONI GENERALI

Il corso si compone di lezioni realizzate con il supporto di specifico materiale didattico e di approfondimento con l'obiettivo di fornire una solida preparazione di base nel campo della degustazione e degli elementi fondamentali di viticoltura, enologia, inquadramento normativo e generale, tecnica di servizio; sono forniti cenni sull'abbinamento gastronomico.

Il contributo spese per l'intero corso viene stabilito dal Consiglio direttivo sentito il parere della Commissione Didattica ed il Delegato di zona e comprende in linea di massima: piccole attrezzature per la degustazione, eventuali libri o dispense esplicative, libretto delle presenze con i programmi dei corsi (da timbrare ad ogni lezione, al riguardo si evidenzia che le assenze possono sempre essere recuperate in qualunque momento e presso una qualunque delle delegazioni locali che abbia in atto un corso di pari livello), registro con le schede dei vini in degustazione, tessera annuale ed iscrizione all'AIES.

Al termine del corso i frequentatori sono chiamati a sostenere una prova d'esame al fine di ottenere la qualifica di ACCADEMICO, con rilascio di diploma/attestato e diritto di fregiarsi del segno di riconoscimento dell'Accademia: calice d'argento.

2° Livello ENOGRAFIA ITALIANA E ABBINAMENTO CIBO – VINO

Il corso si compone di lezioni realizzate con il supporto di specifico materiale didattico e di approfondimento con l'obiettivo di fornire una completa illustrazione dell'enografia nazionale; una o più lezioni sono dedicate alla tecnica di abbinamento cibo-vino.

Il contributo spese per l'intero corso viene stabilito dal Consiglio direttivo sentito il parere della Commissione didattica ed il Delegato di zona e comprende in linea di massima: materiale didattico sugli argomenti trattati durante le lezioni ed iscrizione all'AIES. Al termine del corso i frequentatori sono chiamati a sostenere una prova d'esame al fine di ottenere la qualifica di ACCADEMICO ENOGASTRONOMO, con rilascio di diploma/attestato e diritto di fregiarsi del segno di riconoscimento dell'Accademia: calice d'oro.

3° Livello ENOGRAFIA ESTERA – ABBINAMENTO CIBO-VINO

Il corso si compone di lezioni realizzate con il supporto di specifico materiale didattico e di approfondimento con l'obiettivo di fornire una significativa illustrazione dell'enografia internazionale, con specifico riguardo alle principali zone europee e mondiali. Ogni lezione è corredata da materiale didattico specifico. Il contributo spese per l'intero corso viene stabilito dal Consiglio Direttivo, sentito il parere della Commissione didattica ed il Delegato di zona, e comprende in linea di massima: materiale didattico sugli argomenti trattati durante le lezioni ed iscrizione all' A.I.E.S..

Al termine del corso i frequentatori sono chiamati a sostenere una prova di esame, scritta e pratica, al fine di ottenere la qualifica di MAESTRO ENOGASTRONOMO SOMMELIER, con rilascio di



AIES

Accademia Internazionale Enogastronomi Sommeliers

diploma/attestato e con diritto di fregiarsi del segno di riconoscimento dell'Accademia: calice d'oro con rubino ed iscrizione nell'apposito Albo di cui all'art. 16.

Art. 2

Ogni livello è formato da un numero di lezioni stabilito dal Consiglio Direttivo su proposta della Commissione Didattica; ogni lezione prevede una parte teorica ed una degustazione con almeno n. 3 vini. Ad integrazione di quanto già indicato nel precedente articolo, si precisa che le lezioni sulle specialità gastronomiche sono decise dal Consiglio in sede di programmazione dei corsi; lo spazio ad esse dedicato è più intenso nei corsi di 2° e 3° livello. In ogni caso, Il Consiglio Direttivo si riserva di apportare ogni modifica ritenuta utile all'efficacia dei programmi di studio.

Art. 3

Al fine di gestire gli aspetti organizzativi di ciascun corso, il Consiglio Direttivo nomina per ciascun corso: a) uno o più Referenti ed eventuali loro sostituti, a cui i corsisti faranno capo per ogni esigenza; b) un Coordinatore centrale dei Corsi, al quale i Referenti faranno capo. Tutti esercitano il loro ruolo nell'ambito delle decisioni assunte dal Consiglio. Il materiale didattico deve essere richiesto alla segreteria centrale e verrà rilasciato solamente successivamente al pagamento della quota prevista.

Art. 4

Le lezioni sono affidate a docenti selezionati per competenza e correttezza; essi possono essere interni od esterni all' A.I.E.S., a seconda delle necessità, al fine di garantire la migliore qualità ed efficacia dell'azione didattica da contemperare con le esigenze di una equilibrata gestione economica.

Art. 5

Possono iscriversi ai corsi solamente i soci sostenitori regolarmente in regola con il pagamento della quota sociale dell'anno in corso ed effettuare il pagamento dello stesso entro la seconda lezione, e comunque prima dell'esame finale stesso.

Art. 6

Un socio sostenitore in regola con il pagamento della quota sociale dell'anno in corso, ma residente e/o domiciliato ad una distanza minima di 150 chilometri dalla più vicina sede di organizzazione di un corso A.I.E.S. può iscriversi normalmente ai corsi e, pur non frequentando le lezioni, sostenere analogo esame di cui all'Art. 13 e Art. 14, presso una delle sedi dei corsi. In questo unico caso è previsto il pagamento ridotto del 50% del costo dall'analogo corso comprensivo del materiale didattico fornito.

Art. 7

Per accedere al livello successivo del percorso didattico, i corsisti AIES sono tenuti a superare un esame di fine corso di cui all'Art. 13 e Art. 14. Le modalità di svolgimento di tale prova ed i relativi contenuti sono predisposti dalla Commissione Didattica di A.I.E.S. e approvati dal Consiglio Direttivo dell' A.I.E.S.

Art. 8

I soci che hanno frequentato e superato presso altre Associazioni corsi di contenuto analogo a quelli di A.I.E.S., possono iscriversi al corso dell'Accademia di livello appropriato, previa richiesta semplice al Coordinatore corsi nominato da Aies. Tale domanda deve essere corredata da copia di attestato/diploma a dimostrazione del livello altrove conseguito ed indicazione del piano di studi



AIES

Accademia Internazionale Enogastronomi Sommeliers

seguito. Se tale domanda è idonea e completa, il socio può accedere ai corsi A.I.E.S. previo superamento di un esame integrativo di pari grado (ad esempio: se in possesso di un diploma di 1° livello altrove conseguito, dovrà sostenere l'esame di 1° livello previsto a per il corrispondente corso A.I.E.S.).

Art. 9

Non esistono limiti temporali per effettuare l'intero percorso didattico, ne è richiesta la continuità di associazione.

Art. 10

Per l'ammissione alla prova di fine corso in ciascun livello non possono essere effettuate più di tre assenze. E' considerata lezione a tutti gli effetti anche la visita programmata in una cantina durante il corso. Il Referente del corso può proporre alla Commissione Didattica l'eventuale ammissione di un socio che abbia accumulato un numero superiore di assenze, purché queste siano giustificate da ragioni oggettive e di speciale rilevanza o gravità. La decisione della Commissione è insindacabile.

Art. 11

Il socio impossibilitato a presentarsi agli esami per impedimento, o forza maggiore, deve preventivamente comunicarlo al Referente del corso, e proporre una data alternativa nei 7 giorni precedenti, o in maniera subordinata, successivi allo svolgimento dello stesso. Il Referente valuta l'eccezionalità del caso a suo insindacabile giudizio accettando o respingendo la proposta.

Art. 12

Le prove d'esame scritte di qualunque livello (ad esempio: test, quiz, composizione libera) sono predisposte e revisionate dalla Commissione Didattica, quindi validate dalla Presidenza che li trasmetterà ai Referenti dei corsi per gli adempimenti organizzativi ai fin dell'esame.

Art. 13

Gli esami di 1° e 2° livello si svolgono, di norma, in una sessione unica composta di una prova scritta ed una prova di degustazione.

La prova scritta di I e II livello si compone di una serie di domande riguardanti l'intero programma didattico affrontato durante il corso.

La prova di degustazione per gli esami di I e II livello:

- avrà ad oggetto vini che il candidato ha degustato durante il corso stesso o, in mancanza, vini di tipologia simile;
- sarà condotta da un Maestro Enogastronomo Sommelier di provata esperienza che attribuirà un suo insindacabile giudizio.

Il Referente del corso, valutato sia l'esame scritto che la prova di degustazione, valuterà l'ottenimento della qualifica specificata nell'Art.1 e l'ammissione al livello successivo. Qualora il Referente del corso lo ritenga opportuno attiverà immediatamente una Commissione composta da 3 persone (Coordinatore didattico, Coordinatore Corsi, Referente corso; in caso di impedimento od urgenza, le sostituzioni sono disposte dal Presidente) per una prova integrativa orale di contenuto a discrezione della Commissione stessa, per un maggior approfondimento della preparazione del corsista, da tenersi entro 7 giorni dalla data d'esame. La valutazione del Referente è a suo insindacabile giudizio.



AIES

Accademia Internazionale Enogastronomi Sommeliers

Art. 14

L'esame di 3 livello si compone di:

- una prova scritta composta da una serie di domande riguardanti il programma del corso affrontato
- un prova orale e pratica – ovvero una simulazione di “una prova sul campo” dell'aspirante Maestro Sommelier - che sarà sostenuta davanti a una Commissione d'Esame formata da 5 componenti

Sono membri di diritto della Commissione d'Esame il Presidente od, in sua vece, altro componente del Consiglio Direttivo; il Coordinatore Didattico od, in sua vece, altro componente del Consiglio Direttivo; il Referente del corso od, in sua vece, un suo Sostituto; Il Coordinatore Corsi od, in sua vece, un suo sostituto. La completano Consiglieri e/o Docenti e/o M.E.S. di comprovata esperienza, In caso di impedimento o d'urgenza il Presidente assume le decisioni necessarie sostituzioni; in tali situazioni, potrà essere composta anche di soli n. 4 membri.

Art. 15

Il Referente del corso provvede agli scrutini ai sensi degli articoli precedenti, redige la graduatoria che diventa definitiva con l'approvazione della Presidenza e del Coordinatore didattico; infine provvede a comunicare gli esiti finali ai candidati. Gli esiti definitivi degli esami di qualunque grado e livello sono insindacabili; la comunicazione dei risultati agli interessati – consistente nel semplice superamento o meno della prova d'esame – avviene entro e non oltre 7 giorni dal loro svolgimento. Qualsiasi accesso, anche in copia o semplice visione, ai compiti scritti, agli elaborati e tutta la documentazione afferente all'esame è preclusa sia ai corsisti candidati d'esame e/o ai loro aventi causa, sia ai terzi.

Art.16

Una volta superato l'esame di 3° livello, il socio sostenitore verrà inserito nell'Albo dei Maestri Enogastronomi Sommelier di A.I.E.S., salvo sua comunicazione diversa.

Art. 17

Ove il corsista ritenga di segnalare presunte irregolarità avvenute nel corso degli esami tali da aver pregiudicato la regolarità della propria prova, può inoltrare una comunicazione scritta a mezzo raccomandata A/R al Presidente dell'Accademia Internazionale Enogastronomi Sommelier presso la sede sociale entro e non oltre 7 (sette) giorni dalla comunicazione dell'esito. Tale comunicazione non produce alcun effetto di sospensione, annullamento, o revisione - anche parziale - dell'esame o delle prove sostenute. Il Consiglio Direttivo si riserva ogni più autonoma e libera valutazione in merito e potrà eventualmente rivolgere una risposta scritta al corsista entro 15 giorni dal ricevimento della segnalazione; trascorso tale termine, la segnalazione del corsista si intenderà definitivamente archiviata senza seguito.

Art.18

Il socio che si iscrive ai corsi di Aies accetta integralmente il suddetto regolamento; ogni violazione sarà valutata a fini disciplinari.