



**Corso di qualificazione prof.le per Sommelier – 3° livello** dal **23.03.2022** al **27.06.2022**

**Sede del corso: Grand Hotel MEDITERRANEO – FIRENZE**, Lungarno del Tempio 44

**Orario lezioni: 15:00 – 17:00** (sessione pomeridiana) **20:30 – 22:30** (sessione serale)

**Open Day** (conferma iscrizione, ritiro materiale): **mercoledì 9.03.22** e **martedì 15.03.22** – dalle **15:00** alle **21:00**

**Mer 23.03.2022 ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO**

Alimenti e principi nutritivi: composizione in funzione delle caratteristiche organolettiche. Cenni relativi all'influenza di alcuni sistemi di cottura e di conservazione sulle caratteristiche organolettiche dei cibi. Ripasso della tecnica della degustazione del vino e terminologia AIS..

**Mar 29.03.2022 TECNICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO**

Cenni sull'evoluzione dell'abbinamento cibo-vino. Le scale di valutazione delle caratteristiche organolettiche dei cibi. Terminologia e scheda AIS di valutazione sensoriale del cibo. Scheda AIS di abbinamento cibo-vino.

**Lun 04.04.2022 UOVA E SALSE**

Uova: composizione in funzione delle caratteristiche organolettiche e sistemi di cottura. Burro e altri condimenti grassi. Salse: cenni su classificazione e preparazione; caratteristiche organolettiche in funzione dell'abbinamento.

**Mer 06.04.2022 CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE**

Oli di oliva: cenni sulla classificazione, caratteristiche organolettiche e degustazione. Aceto e Aceto balsamico tradizionale. Erbe aromatiche e spezie: utilizzo in cucina, caratteristiche organolettiche delle diverse preparazioni e abbinamenti.

**Mer 13.04.2022 CEREALI**

Primi piatti e piatti unici; cenni su sfarinati di frumento e pane. Paste alimentari e riso: cenni sulla classificazione, caratteristiche organolettiche e abbinamento dei primi piatti. Cenni su altri cereali (mais e orzo).

**Mar 19.04.2022 PRODOTTI DELLA PESCA**

Pesci, crostacei e molluschi: composizione e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione e sulla valutazione della freschezza.

**Mer 27.04.2022 FORMAGGI I**

Cenni sulla composizione del latte e caratteristiche organolettiche. Formaggi: produzione e classificazione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.

**Mar 03.05.2022 CARNI BIANCHE, ROSSE E SELVAGGINA**

Carni: composizione delle diverse carni e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione delle carni.

**Lun 09.05.2022 FORMAGGI II**

Tipologie di formaggi: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il servizio del formaggio.

**Mer 11.05.2022 FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI, LEGUMI**

Funghi, tartufi, ortaggi e legumi: cenni sulla classificazione, composizione e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.

**Lun 16.05.2022 PRODOTTI DI SALUMERIA**

Salumi e insaccati: classificazione e produzione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.

**Gio 19.05.2022 DOLCI, GELATI, FRUTTA**

Le principali paste di base, la pasticceria secca e fresca: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Cenni su gelati e dessert a base di frutta.

**Lun 23.05.2022 DOLCI AL CIOCCOLATO**

Il cacao. I dolci al cacao: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il cioccolato: produzione, tipologie, caratteristiche organolettiche e abbinamenti.

**Mer 25.05.2022 CENA DIDATTICA**

Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino.

**Lun 06.06.2022 ESAME SCRITTO** (ore 15:00) - **Lun 27.06.2022 ESAMI ORALI** (dalle ore 9.00)