



AIS | Toscana
Firenze

Corso di qualificazione prof.le per Sommelier – 3° livello dal **20.01.2024** al **04.05.2024**

Sede del corso: **Ais Toscana – SESTO FIORENTINO**, Via di Pratignone 11

Pranzo del 10/2 e cena del 12/3 c/o **Bistrot Maurizio Zanolla** in Via Valdinievole 12 a Firenze

Open Day (conferma iscrizione, ritiro materiale): **sabato 13.01.24** dalle **9:00** alle **12:00**

Sabato 20.01.2024 ore 9-13	ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO TECNICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
Sabato 27.01.2024 ore 9-13	UOVA E SALSE CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE CEREALI FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
Sabato 03.02.2024 ore 9-11	PRODOTTI DELLA PESCA
Sab 10.02.2024 ore 12:30-15	PROVA PRATICA DIDATTICA 1 <i>Abbinamento di tre portate (antipasto, primo e secondo piatto) con tre diverse tipologie di vino.</i>
Sabato 17.02.2024 ore 9-13	FORMAGGI
Sabato 24.02.2024 ore 9-13	CARNI BIANCHE e ROSSE, SELVAGGINA PRODOTTI DI SALUMERIA
Sabato 09.03.2024 ore 9-13	IL CIOCCOLATO DOLCI, GELATI E FRUTTA
Martedì 12.03.2024 ore 20:30-22:30	CENA DIDATTICA <i>Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino. Abbinamento di quattro portate (primo, secondo piatto, formaggio, dessert) con quattro diverse tipologie di vino.</i>
Sabato 13.04.2024 ore 9:00	ESAME SCRITTO
Sabato 04.05.2024 dalle ore 9.00	ESAMI ORALI