

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER – LIVELLO 3	Da martedì 17 settembre 2024 a martedì 21 gennaio 2025
Sede del Corso Hotel Villa Casagrande – Figline Valdarno via G. del Puglia 61	
Orario delle lezioni: sessione pomeridiana 16.00/18.00	Sessione serale 20.45/22.45
Open Day (conferma iscrizione, ritiro materiale): martedì 17 settembre pomeridiana ore 15.10/16.00 – serale ore 20.00/20.45	

Martedì 17 settembre	1. ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO Composizione degli alimenti in funzione delle caratteristiche organolettiche. Influenza dei diversi metodi di cottura, trasformazione e conservazione sulle caratteristiche organolettiche dei cibi. Introduzione alle sensazioni derivanti dall'assaggio del cibo ed alla tecnica dell'abbinamento. Ripasso della tecnica della degustazione del vino e della terminologia AIS.
Martedì 24 settembre	2. TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO Cenni sulla ristorazione italiana ed internazionale tra tradizione e modernità e sull'evoluzione dell'abbinamento cibo-vino e del food pairing. La Tecnica dell'abbinamento AIS. Le scale di valutazione delle caratteristiche organolettiche dei cibi e dei vini e la scheda di abbinamento cibo-vino AIS.
Martedì 1 ottobre	3. UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI Uova: caratteristiche organolettiche e sistemi di cottura. Salse: cenni su classificazione, preparazione e caratteristiche organolettiche. Olio di oliva: cenni sulla classificazione e sulle caratteristiche organolettiche. Burro e altri condimenti grassi. Erbe aromatiche e spezie. Aceto e Aceto balsamico tradizionale.
Martedì 8 ottobre	4. CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI Primi piatti e piatti unici; cenni su sfarinati di frumento e pane. Paste alimentari e riso, caratteristiche organolettiche e abbinamento dei primi piatti. Cenni su altri cereali (mais e orzo). Funghi, tartufi, legumi e ortaggi, composizione e caratteristiche organolettiche in funzione dell'abbinamento.
Martedì 15 ottobre	5. PRODOTTI DELLA PESCA Pesci, crostacei e molluschi: composizione e tecniche di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione e sulla valutazione della freschezza.
Martedì 22 ottobre	6. PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino.
Martedì 29 ottobre	7. CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA Carni: composizione delle diverse carni e tecniche di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione delle carni.
Martedì 5 novembre	8. PRODOTTI DI SALUMERIA Salumi: cenni su classificazione e produzione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento
Martedì 12 novembre	9. FORMAGGI Cenni sulla composizione del latte. Formaggi: produzione, classificazione ed introduzione alle principali tipologie in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento. Cenni su servizio e taglio.
Martedì 19 novembre	10. PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA Le principali paste di base, la pasticceria secca e fresca: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Cenni su gelati e dessert a base di frutta.
Martedì 26 novembre	11. - IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ Il cacao. I dolci al cacao: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il cioccolato: produzione, tipologie, caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Introduzione al mondo del caffè.
Martedì 3 dicembre	12. PROVA PRATICA DIDATTICA 2 Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino.
Martedì 10 dicembre	13. APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE La tecnica della degustazione e la terminologia AIS
Martedì 7 gennaio	ESAME SCRITTO – ore 20.45
Martedì 21 gennaio	ESAME ORALE – su appuntamento ore 9.30