



AIS | Toscana
Livorno

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER – LIVELLO 3	Dal 09/09/2024 al 02/12/2024
Sede del Corso HOTEL GRAN DUCA PIAZZA MICHELI 16 LIVORNO 57123	
Orario delle lezioni: 20,30	
Open Day (conferma iscrizione, ritiro materiale)	

09/09/2024	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.
16/09/2024	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.
23/09/2024	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.
30/09/2024	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.
07/10/2024	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.
14/10/2024	6. PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino.
21/10/2024	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.
21/10/2024	8. PRODOTTI DI SALUMERIA Salumi: cenni su classificazione e produzione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento
04/11/2024	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.
28/10/2024	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.
13/11/2024	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.
25/11/2024	12. PROVA PRATICA DIDATTICA 2 Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino.
02/12/2024	13. APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE La tecnica della degustazione e la terminologia AIS
13/01/2025	ESAME SCRITTO ORE 15.00
03/02/2025	ESAME ORALE DALLE ORE 09.00

