



**AIS | Toscana**  
Lucca

<b>CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER – LIVELLO 3</b>	<b>Dal 30/09/2024 al 17/02/2025</b>
<b>Sede del Corso HOTEL GUINIGI VIA ROMANA 1247 LUCCA 55100</b>	
<b>Orario delle lezioni: 20,30</b>	
<b>Open Day (conferma iscrizione, ritiro materiale): CONFERMA ISCRIZIONE 23/9/2024 RITIRO MATERIALE 30/09/2024</b>	

30/09/2024	<b>1. ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO</b> 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.
07/10/2024	<b>2. TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO</b> 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.
14/10/2024	<b>3. UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI</b> 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.
21/10/2024	<b>4. CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI</b> 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.
28/10/2024	<b>5. PRODOTTI DELLA PESCA</b> 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.
4/11/2024	<b>6. PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO</b> Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino.
11/11/2024	<b>7. CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA</b> Carni: composizione delle diverse carni e tecniche di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione delle carni.
18/11/2024	<b>8. PRODOTTI DI SALUMERIA</b> Salumi: cenni su classificazione e produzione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento
25/11/2024	<b>9. FORMAGGI</b> 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.
02/12/2024	<b>10. PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA</b> Le principali paste di base, la pasticceria secca e fresca: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Cenni su gelati e dessert a base di frutta.
09/12/2024	<b>11. - IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ</b> Il cacao. I dolci al cacao: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il cioccolato: produzione, tipologie, caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Introduzione al mondo del caffè.
18/12/2024	<b>12. PROVA PRATICA DIDATTICA 2</b> Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino.
13/01/2025	<b>13. APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE</b> La tecnica della degustazione e la terminologia AIS
27/01/2025	<b>ESAME SCRITTO</b>
17/02/2025	<b>ESAME ORALE</b>

