



AIS TOSCANA
Associazione Italiana Sommelier

DELEGAZIONE PRATO

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER – LIVELLO 3	DAL 10/10/2024	AL 26/02/2025
Sede del Corso ART HOTEL MUSEO Viale della Repubblica n. 289 Prato		
Orario delle lezioni: 20:30		

Gio 10/10/2024	1 - 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 15/10/2024	2 - 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.
Ven 25/10/2024	3 - UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI 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.
Lun 28/10/2024	4 - CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI 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.
Mar 05/11/2024	5 - PRODOTTI DELLA PESCA 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).
Lun 11/11/2024	6 - PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO 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.
Mar 19/11/2024	7 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA Carni: composizione delle diverse carni e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione delle carni.
Lun 25/11/2024	8 - PRODOTTI DI SALUMERIA Salumi e insaccati: classificazione e produzione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.
Mar 02/12/2024	9 - FORMAGGI Funghi, tartufi, ortaggi e legumi: cenni sulla classificazione, composizione e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.
Mar 10/12/2024	10 - PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA Cenni sulla composizione del latte e caratteristiche organolettiche. Formaggi: produzione e classificazione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.
Mar 17/12/2024	11 - IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ Tipologie di formaggi: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il servizio del formaggio.
Lun 13/01/2025	12 - PROVA PRATICA DIDATTICA 2 Le principali paste di base, la pasticceria secca e fresca: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Cenni su gelati e dessert a base di frutta.
Lun 20/01/2025	13 - APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE Il cacao. I dolci al cacao: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il cioccolato: produzione, tipologie, caratteristiche organolettiche e abbinamenti.
Mer 12/02/2025	PROVA SCRITTA dalle ore 20:30
MER 26/02/2025	PROVA ORALE dalle ore 9:30