

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER - LIVELLO 3	DAL 05/11/2024 AL 18/03/2025
Sede del Corso Follonica (GR) c/o MeQ Mercato di Qualità - Piazza XXIV Maggio, n. 33	
Orario delle lezioni: 20:30 - 22:30	
Open Day (conferma iscrizione, ritiro materiale): 05/11/2024 ore 18:30	

Martedì 05/11/2024	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.
Martedì 05/11/2024	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.
Martedì 12/11/2024	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.
Martedì 19/11/2024	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.
Martedì 26/11/2024	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.
Martedì 03/12/2024	6. PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino.
Martedì 10/12/2024	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.
Martedì 17/12/2024	8. PRODOTTI DI SALUMERIA Salumi: cenni su classificazione e produzione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.
Martedì 07/01/2025	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 14/01/2025	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 21/01/2025	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 28/01/2025	12. PROVA PRATICA DIDATTICA 2 Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino.
Martedì 04/02/2025	13. APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE La tecnica della degustazione e la terminologia AIS.
Martedì 04/03/2025	ESAME SCRITTO (dalle ore 20:00 alle ore 22:30).
Martedì 18/03/2025	ESAME ORALE (su prenotazione dalle ore 15:30).

Le lezioni prevedono la degustazione di 2 diverse etichette a scopo didattico