



**Corso di qualificazione prof.le per Sommelier – 3° livello** dal **21.09.2020** al **11.01.2021**

Sede del corso: **Grand Hotel MEDITERRANEO - FIRENZE**, Lungarno del Tempio 44

Orario lezioni: **15.00 - 17.00** (sessione pomeridiana) **20.30 - 22.30** (sessione serale)

Open day, ritiro materiale, conferma iscrizione: **Lun 07.09.20** e **Lun 14.09.20** - Orario: **15.00 - 21.00**

---

**Lun 21.09.2020** **ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO**

Alimenti e principi nutritivi: composizione in funzione delle caratteristiche organolettiche. Influenza dei sistemi di cottura e conservazione sulle caratteristiche organolettiche dei cibi. Ripasso tecnica della degustazione del vino e terminologia AIS.

**Lun 28.09.2020** **TECNICA DELL'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.

**Gio 01.10.2020** **UOVA E SALSE**

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 05.10.2020** **CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE**

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.

**Mer 07.10.2020** **CEREALI**

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 12.10.2020** **PRODOTTI DI SALUMERIA**

Salumi e insaccati: classificazione e produzione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.

**Mer 14.10.2020** **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 19.10.2020** **FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI**

Funghi, tartufi, ortaggi e legumi: classificazione, composizione e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.

**Gio 29.10.2020** **PRODOTTI DELLA PESCA**

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.

**Mer 04.11.2020** **FORMAGGI I**

Composizione del latte e caratt. organolettiche. Formaggi: produzione e classificazione in funzione dell'abbinamento.

**Lun 09.11.2020** **FORMAGGI II**

Tipologie di formaggi: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il servizio del formaggio.

**Lun 16.11.2020** **DOLCI, GELATI E FRUTTA**

Paste di base, pasticceria secca e fresca: caratt. organolettiche e abbinamenti. Cenni su gelati e dessert a base di frutta.

**Lun 30.11.2020** **IL CIOCCOLATO**

Il cacao. I dolci al cacao: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il cioccolato: produzione, tipologie, caratteristiche organolettiche e abbinamenti.

**Lun 07.12.2020** **CENA DIDATTICA**

Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino.

Abbinamento di quattro portate (antipasto, primo e secondo piatto, dessert) con diverse tipologie di vino.

**Mer 23.12.2020** **ESAME PROVA SCRITTA**

**Lun 11.01.2021**

**ESAME PROVA ORALE**