



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 e Iscrizioni: **Lunedì 30/03/2020** e **Mercoledì 01/04/2020** - Orario: **15.00-21.00**

Lun 06/04/2020 **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.

Mer 15/04/2020 **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.

Mer 22/04/2020 **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 27/04/2020 **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.

Lun 04/05/2020 **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).

Mer 06/05/2020 **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 11/05/2020 **PRODOTTI DI SALUMERIA**

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

Mer 13/05/2020 **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.

Lun 18/05/2020 **FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI**

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

Mer 20/05/2020 **FORMAGGI I**

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

Lun 25/05/2020 **FORMAGGI II**

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

Mer 27/05/2020 **DOLCI, GELATI E FRUTTA**

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

Mer 03/06/2020 **IL CIOCCOLATO**

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

Lun 08/06/2020 **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.

15/06/2020 **ESAME PROVA SCRITTA** **29/06/2020** **ESAME PROVA ORALE**