



Corso di qualificazione prof.le per Sommelier – 3° livello dal 22.09.2021 al 18.11.2021

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

Orario lezioni: **15.00 - 17.00** (sessione pomeridiana) **20.15 - 22.15** (sessione serale)

Open day, ritiro materiale, conferma iscrizione: **Mer 08.09.21** e **Mer 15.09.21** - Orario: **15.00 - 21.00**

Mer 22.09.2021 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 27.09.2021 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 29.09.2021 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 04.10.2021 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 06.10.2021 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 11.10.2021 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 18.10.2021 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.

Mer 20.10.2021 PRODOTTI DI SALUMERIA

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

Lun 25.10.2021 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 03.11.2021 FORMAGGI I

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

Lun 08.11.2021 FORMAGGI II

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

Mer 10.11.2021 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 15.11.2021 IL CIOCCOLATO

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

Gio 18.11.2021 CENA DIDATTICA

Riepilogo principi, tecnica e scheda di abbinamento cibo-vino. Abbinamento di 4 portate con diverse tipologie di vino.

Lun 29.11.2021 ESAME PROVA SCRITTA

Lun 13.12.2021

ESAME PROVA ORALE