



AIS TOSCANA
Associazione Italiana Sommelier

DELEGAZIONE AREZZO

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER – LIVELLO 3	Dal lunedì 18 settembre 2023 al lunedì 22 gennaio 2024
Sede del Corso Hotel Villa Casagrande Figline Valdarno, via G. del Puglia 41	
Orario delle lezioni: sessione pomeridiana Ore 16,00/18,00	Sessione serale 20,45/22,45
Open Day (conferma iscrizione, ritiro materiale): mercoledì 13 settembre pomeridiana ore 15,10/16,00 - serale Ore 20,00/20,45	

18 lunedì settembre	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.
25 lunedì settembre	2. 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
2 lunedì ottobre	3. 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.
9 lunedì ottobre	4. 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.
16 lunedì ottobre	5. 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).
23 lunedì ottobre	6. 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.
30 lunedì ottobre	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.
6 lunedì novembre	8. PRODOTTI DI SALUMERIA Salumi e insaccati: classificazione e produzione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.
13 lunedì novembre	9. FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI Funghi, tartufi, ortaggi e legumi: cenni sulla classificazione, composizione e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.
20 lunedì novembre	10. FORMAGGI I Cenni sulla composizione del latte e caratteristiche organolettiche. Formaggi: produzione e classificazione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento
27 lunedì novembre	11. FORMAGGI II Tipologie di formaggi: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il servizio del formaggio.
4 lunedì dicembre	12. 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.
11 lunedì dicembre	13. - IL CIOCCOLATO Il cacao. I dolci al cacao: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il cioccolato: produzione, tipologie, caratteristiche organolettiche e abbinamenti.
18 lunedì dicembre	14. CENA DIDATTICA Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino.
	ESAME SCRITTO Lunedì 8 gennaio . solo serale ore 20,45
	ESAME ORALE Lunedì 22 gennaio su appuntamento dalle ore 9,30