



Corso di qualificazione prof.le per Sommelier – 3° livello dal **18.09.2023** al **20.12.2023**

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 (conferma iscrizione, ritiro materiale): **lunedì 11.09.23** e **mercoledì 13.09.23** dalle **15:00** alle **21:00**

Lun 18.09.2023 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..

Mer 20.09.2023 TECNICA DI 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.

Lun 25.09.2023 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.

Gio 28.09.2023 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.

Mar 03.10.2023 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).

Mar 10.10.2023 CARNI BIANCHE, ROSSE E SELVAGGINA

Carni: composizione delle diverse carni e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione delle carni.

Mer 11.10.2023 PRODOTTI DI SALUMERIA

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

Mer 18.10.2023 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 23.10.2023 FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI, LEGUMI

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

Lun 30.10.2022 FORMAGGI I

Cenni sulla composizione del latte e caratteristiche organolettiche. Formaggi: produzione e classificazione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.

Lun 06.11.2023 FORMAGGI II

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

Mer 08.11.2023 DOLCI, GELATI, FRUTTA

Le principali paste di base, la pasticceria secca e fresca: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Cenni su gelati e dessert a base di frutta.

Lun 13.11.2023 DOLCI AL CIOCCOLATO

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

Gio 23.11.2023 CENA DIDATTICA

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

Lun 04.12.2023 ESAME SCRITTO (ore 15:00) - **Mer 20.12.2023 ESAMI ORALI** (dalle ore 9.00)