



AIS TOSCANA
Associazione Italiana Sommelier

DELEGAZIONE PRATO

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER – LIVELLO 3	DAL 12/10/2023	AL 26/02/2024
Sede del Corso ART HOTEL MUSEO Viale della Repubblica n. 289 Prato		
Orario delle lezioni: 20:30		

Gio 12/10/2023	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.
Mar 17/10/2023	2 - 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.
Gio 26/10/2023	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.
Mar 07/11/2023	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.
Lun 13/11/2023	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).
Gio 16/11/2023	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.
Mer 22/11/2023	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.
Mar 28/11/2023	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA Salumi e insaccati: classificazione e produzione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.
Mer 06/12/2023	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.
Lun 11/12/2023	10 – FORMAGGI (1° PARTE) Cenni sulla composizione del latte e caratteristiche organolettiche. Formaggi: produzione e classificazione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.
Mar 19/12/2023	11 – FORMAGGI (2° PARTE) Tipologie di formaggi: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il servizio del formaggio.
Lun 15/01/2024	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.
Mar 23/01/2024	13 – IL CIOCCOLATO Il cacao. I dolci al cacao: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il cioccolato: produzione, tipologie, caratteristiche organolettiche e abbinamenti.
Lun 29/01/2024	14 – CENA DIDATTICA Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino.
Lun 12/02/2024	PROVA SCRITTA dalle ore 20:30
LUN 26/02/2024	PROVA ORALE dalle ore 9:30