



**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 – 17:30** (sessione pomeridiana) **20:30 – 23:00** (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 AL CIOCCOLATO**

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

**Mer 15.11.2023** **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.

**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)