



AIS TOSCANA
Associazione Italiana Sommelier

DELEGAZIONE LUCCA

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER – LIVELLO 3	Dal 25-9-2023 al 13-02-2024
Sede del Corso Best Western Grand Hotel Guinigi Via Romana, 1247 LUCCA - 55100	
Orario delle lezioni: 20,30	22,30
Open Day (conferma iscrizione, ritiro materiale): 25-09-2023	

25/9/2023	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.
02/10/2023	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
16/10/2023	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.
10/10/2023	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.
23/10/2023	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).
30/10/2023	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.
07/11/2023	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.
20/11/2023	8. PRODOTTI DI SALUMERIA Salumi e insaccati: classificazione e produzione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.
13/11/2023	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.
27/11/2023	10. FORMAGGI I Cenni sulla composizione del latte e caratteristiche organolettiche. Formaggi: produzione e classificazione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento
04/12/2023	11. FORMAGGI II Tipologie di formaggi: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il servizio del formaggio.
11/12/2023	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.
18/12/2023	13. - IL CIOCCOLATO Il cacao. I dolci al cacao: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il cioccolato: produzione, tipologie, caratteristiche organolettiche e abbinamenti.
09/01/2024	14. CENA DIDATTICA Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino.
30/01/2024	ESAME SCRITTO
13/02/2024	ESAME ORALE