



AIS | Toscana
Firenze

Corso di qualificazione prof.le per Sommelier – 3° livello

dal **9.09.2024** al **10.12.2024**

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 2.09.24** e **mercoledì 4.09.24** dalle **15:00** alle **21:00**

Lun 09.09.2024	ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
Mer 11.09.2024	TECNICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
Lun 16.09.2024	UOVA E SALSE, CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
Lun 23.09.2024	CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
Lun 30.09.2024	PRODOTTI DELLA PESCA
Mer 02.10.2024 Unico turno: ore 20:30	PROVA PRATICA DIDATTICA 1 Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino. <i>Analisi sensoriale e abbinamento di 3 portate basate sui temi delle lezioni precedenti con 3 diverse tipologie di vino.</i>
Gio 10.10.2024	CARNI BIANCHE e ROSSE, SELVAGGINA
Lun 14.10.2024	PRODOTTI DI SALUMERIA
Lun 21.10.2024	FORMAGGI
Lun 28.10.2024	IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ
Lun 04.11.2024	PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA
Mar 19.11.2024 Unico turno: ore 20:30	PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO 2 Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino. <i>Analisi sensoriale e abbinamento di 4 portate con 4 diverse tipologie di vino.</i>
Lun 25.11.2024	APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE
Lunedì 2.12.2024 ore 15:00	ESAME SCRITTO
Martedì 10.12.2024 dalle ore 9.00	ESAMI ORALI