



**AIS TOSCANA**  
Associazione Italiana Sommelier

DELEGAZIONE PRATO

<b>CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER – LIVELLO 3</b>	<b>DAL 10/10/2024</b>	<b>AL 26/02/2025</b>
<b>Sede del Corso ART HOTEL MUSEO Viale della Repubblica n. 289 Prato</b>		
<b>Orario delle lezioni: 20:30</b>		

<b>Gio 10/10/2024</b>	<b>1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO</b> 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.
<b>Mar 15/10/2024</b>	<b>2 - TECNICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO</b> 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.
<b>Ven 25/10/2024</b>	<b>3 - UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI</b> 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.
<b>Lun 28/10/2024</b>	<b>4 - CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI</b> 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.
<b>Mar 05/11/2024</b>	<b>5 - PRODOTTI DELLA PESCA</b> 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).
<b>Lun 11/11/2024</b>	<b>6 - PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO</b> 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.
<b>Mar 19/11/2024</b>	<b>7 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA</b> Carni: composizione delle diverse carni e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione delle carni.
<b>Lun 25/11/2024</b>	<b>8 - PRODOTTI DI SALUMERIA</b> Salumi e insaccati: classificazione e produzione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.
<b>Mar 02/12/2024</b>	<b>9 - FORMAGGI</b> Funghi, tartufi, ortaggi e legumi: cenni sulla classificazione, composizione e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.
<b>Mar 10/12/2024</b>	<b>10 - PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA</b> Cenni sulla composizione del latte e caratteristiche organolettiche. Formaggi: produzione e classificazione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.
<b>Mar 17/12/2024</b>	<b>11 - IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ</b> Tipologie di formaggi: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il servizio del formaggio.
<b>Lun 13/01/2025</b>	<b>12 - PROVA PRATICA DIDATTICA 2</b> Le principali paste di base, la pasticceria secca e fresca: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Cenni su gelati e dessert a base di frutta.
<b>Lun 20/01/2025</b>	<b>13 - APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE</b> Il cacao. I dolci al cacao: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il cioccolato: produzione, tipologie, caratteristiche organolettiche e abbinamenti.
<b>Mer 12/02/2025</b>	<b>PROVA SCRITTA dalle ore 20:30</b>
<b>MER 26/02/2025</b>	<b>PROVA ORALE dalle ore 9:30</b>