

Corso di qualificazione prof.le per Sommelier – **3° livello** dal **9.09.2024** al **18.12.2024**

(1) Sede del corso: **Hotel Siesta** – Lido di Camaiore, Viale Sergio Bernardini, 327

(2) Sede del corso: **Hotel Residence Esplanade** – VIAREGGIO, Piazza Puccini, 18

Orario lezioni: **20:30 – 23:00 (sessione serale)**

Lun 09.09.2024 (1)	ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
Lun 16.09.2024 (1)	TECNICA DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
Mar 24.09.2024 (2)	UOVA E SALSE, CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO
Lun 30.09.2024 (2)	CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
Gio 10.10.2024 (2)	PRODOTTI DELLA PESCA
Gio 17.10.2024 (1)	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>
Mar 22.10.2024 (1)	CARNI BIANCHE e ROSSE, SELVAGGINA, PRODOTTI DI SALUMERIA
Mar 29.10.2024 (1)	FORMAGGI
Lun 04.11.2024 (1)	PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA
Lun 11.11.2024 (1)	IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ
Mar 19.11.2024 (1)	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>
Mar 26.11.2024 (1)	APPROFONDIMENTO SULLA DEGUSTAZIONE
Merc 4.12.2024 (1) ore 20.30	ESAME SCRITTO
Merc 18.12.2024 (1) dalle ore 9.00	ESAMI ORALI