

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER – LIVELLO 3	Da lunedì 3 febbraio 2025 a lunedì 9 giugno 2025
Sede del Corso - Villa Severi, Via Francesco Redi 13 Arezzo	
Orario delle lezioni: sessione pomeridiana Ore 16,00/18,00	Sessione serale 20,45/22,45
Open Day (conferma iscrizione, ritiro materiale): lunedì 3 febbraio pomeridiana ore 15,10/16,00 - serale Ore 20,00/20,45	

3 lunedì febbraio	1. ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO Composizione degli alimenti in funzione delle caratteristiche organolettiche. Influenza dei diversi metodi di cottura, trasformazione e conservazione sulle caratteristiche organolettiche dei cibi. Introduzione alle sensazioni derivanti dall'assaggio del cibo ed alla tecnica dell'abbinamento. Ripasso della tecnica della degustazione del vino e della terminologia AIS.
10 lunedì febbraio	2. TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO Cenni sulla ristorazione italiana ed internazionale tra tradizione e modernità e sull'evoluzione dell'abbinamento cibo-vino e del food pairing. La Tecnica dell'abbinamento AIS. Le scale di valutazione delle caratteristiche organolettiche dei cibi e dei vini e la scheda di abbinamento cibo-vino AIS.
17 lunedì febbraio	3. UOVA E SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI Uova: caratteristiche organolettiche e sistemi di cottura. Salse: cenni su classificazione, preparazione e caratteristiche organolettiche. Olio di oliva: cenni sulla classificazione e sulle caratteristiche organolettiche. Burro e altri condimenti grassi. Erbe aromatiche e spezie. Aceto e Aceto balsamico tradizionale.
24 lunedì febbraio	4. CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI Primi piatti e piatti unici; cenni su sfarinati di frumento e pane. Paste alimentari e riso, caratteristiche organolettiche e abbinamento dei primi piatti. Cenni su altri cereali (mais e orzo). Funghi, tartufi, legumi e ortaggi, composizione e caratteristiche organolettiche in funzione dell'abbinamento.
3 lunedì marzo	5. PRODOTTI DELLA PESCA Pesci, crostacei e molluschi: composizione e tecniche di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione e sulla valutazione della freschezza.
10 lunedì marzo	6. PROVA PRATICA DI ABBINAMENTO Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino.
17 lunedì marzo	7. CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA Carni: composizione delle diverse carni e tecniche di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione delle carni.
24 lunedì marzo	8. Salumi: cenni su classificazione e produzione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.
31 lunedì marzo	9. FORMAGGI Cenni sulla composizione del latte. Formaggi: produzione, classificazione ed introduzione alle principali tipologie in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento. Cenni su servizio e taglio.
7 lunedì aprile	10. PRODOTTI DI PASTICCERIA, 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.
14 lunedì aprile	11. IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ Il cacao. I dolci al cacao: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il cioccolato: produzione, tipologie, caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Introduzione al mondo del caffè.
29 martedì aprile	12. PROVA PRATICA DIDATTICA 2 Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino.
5 lunedì maggio	13. APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE La tecnica della degustazione e la terminologia AIS.
	ESAME SCRITTO lunedì 19 maggio 2025. solo serale ore 20,45
	ESAME ORALE lunedì 9 giugno 2025 su appuntamento dalle ore 9,30