

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

Delegazione di La Spezia



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier TERZO LIVELLO

Direttore del Corso: Sommelier Angelo Lombardo

Sede del Corso: Sede della Delegazione - Via XXIV Maggio, 143 La Spezia

Orario 20:30 -:- 23:00

Data	Lezione	Relatore
giovedì 10 ottobre 2024	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	M. Rezzano
giovedì 17 ottobre 2024	2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	M. Rezzano
giovedì 24 ottobre 2024	3 - UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI	M. Rezzano
giovedì 31 ottobre 2024	4 - CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	A. Ghersi
giovedì 7 novembre 2024	5 - PRODOTTI DELLA PESCA	A. Orzincolo
giovedì 14 novembre 2024	6 - PROVA PRATICA DIDATTICA 1	M. Rezzano
giovedì 21 novembre 2024	7 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	D. Sacchi
giovedì 28 novembre 2024	8 - PRODOTTI DI SALUMERIA	D. Sacchi
giovedì 5 dicembre 2024	9 - FORMAGGI	G. Marini
giovedì 12 dicembre 2024	10 - PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA	A. Orzincolo
giovedì 9 gennaio 2025	11 - IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ	A. Orzincolo
giovedì 16 gennaio 2025	12 - PROVA PRATICA DIDATTICA 2	M. Rezzano
giovedì 23 gennaio 2025	13 - APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	M. Rezzano
giovedì 6 febbraio 2025	PROVA SCRITTA di ESAME	
giovedì 20 febbraio 2025	PROVA ORALE di ESAME	

Per il buon andamento del corso, si raccomanda la puntualità all'entrata

Evitare l'uso di profumi penetranti che potrebbero alterare l'analisi sensoriale.