

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: Ristorante Le Palme Corso Italia, 41 Levanto (SP)

Orario 20:30 -:- 23:00

Data	Lezione	Relatore
lunedì 18 novembre 2024	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	A. Gherzi
lunedì 25 novembre 2024	2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	A. Gherzi
lunedì 2 dicembre 2024	3 - UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI	L. Rusconi
lunedì 9 dicembre 2024	4 - CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	A. Gherzi
lunedì 16 dicembre 2024	5 - PRODOTTI DELLA PESCA	A. Orzincolo
lunedì 13 gennaio 2025	6 - PROVA PRATICA DIDATTICA 1	M. Rezzano
lunedì 20 gennaio 2025	7 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	D. Sacchi
lunedì 27 gennaio 2025	8 - PRODOTTI DI SALUMERIA	D. Sacchi
lunedì 3 febbraio 2025	9 - FORMAGGI	G. Marini
lunedì 10 febbraio 2025	10 - PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA	A. Orzincolo
lunedì 17 febbraio 2025	11 - IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ	A. Orzincolo
lunedì 24 febbraio 2025	12 - PROVA PRATICA DIDATTICA 2	M. Rezzano
lunedì 3 marzo 2025	13 - APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	M. Rezzano
lunedì 17 marzo 2025	PROVA SCRITTA di ESAME	
lunedì 31 marzo 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.