

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

Delegazione di TIGULLIO E PROMONTORIO DI PORTOFINO



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier TERZO LIVELLO

Direttore del Corso: Sommelier Nicola Garibotto

Sede del Corso: HOTEL STELLA DEL MARE viale Millo, 115 Chiavari (GE)

Orario: pomeridiano 16:00-:-18,30

serale 20:30 -:- 23:00

Data	Lezione	Relatore
mercoledì 2 ottobre 2024	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	M. Rezzano
mercoledì 9 ottobre 2024	2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	M. Rezzano
giovedì 17 ottobre 2024	3 - UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI	L. Rusconi
mercoledì 23 ottobre 2024	4 - CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	A. Ghersi
mercoledì 30 ottobre 2024	5 - PRODOTTI DELLA PESCA	A. Orzincolo
mercoledì 6 novembre 2024	6 - PROVA PRATICA DIDATTICA 1	M. Rezzano
mercoledì 13 novembre 2024	7 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	D. Sacchi
mercoledì 20 novembre 2024	8 - PRODOTTI DI SALUMERIA	D. Sacchi
mercoledì 27 novembre 2024	9 - FORMAGGI	G. Marini
mercoledì 4 dicembre 2024	10 - PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA	A. Orzincolo
mercoledì 11 dicembre 2024	11 - IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ	A. Orzincolo
mercoledì 8 gennaio 2025	12 - PROVA PRATICA DIDATTICA 2	M. Rezzano
mercoledì 15 gennaio 2025	13 - APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	M. Rezzano
mercoledì 29 gennaio 2025	PROVA SCRITTA di ESAME	
mercoledì 12 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.

