

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA

Delegazione di GENOVA



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier TERZO LIVELLO POMERIDIANO

Direttore del Corso: **Sommelier Claudio Mastrodonato**

Sede del Corso: **Hotel Melià Via Corsica 4 Genova**

Orario: **16,00/18,30**

Data	Lezione	Relatore
mercoledì 18 settembre 2024	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	Marco Rezzano
mercoledì 25 settembre 2024	2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	Marco Rezzano
mercoledì 2 ottobre 2024	3 - UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI	Leonardo Rusconi
mercoledì 9 ottobre 2024	4 - CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	Adriana Gheri
mercoledì 16 ottobre 2024	5 - PRODOTTI DELLA PESCA	Antonio Orzincolo
mercoledì 23 ottobre 2024	6 - PROVA PRATICA DIDATTICA 1	Davide Sacchi
mercoledì 30 ottobre 2024	7 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	Davide Sacchi
mercoledì 6 novembre 2024	8 - PRODOTTI DI SALUMERIA	Davide Sacchi
mercoledì 13 novembre 2024	9 - FORMAGGI	Giuseppe Marini
mercoledì 20 novembre 2024	10 - PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA	Antonio Orzincolo
mercoledì 27 novembre 2024	11 - IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ	Antonio Orzincolo
mercoledì 4 dicembre 2024	12 - PROVA PRATICA DIDATTICA 2	Marco Rezzano
mercoledì 11 dicembre 2024	13 - APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	Marco Rezzano
mercoledì 8 gennaio 2025	PROVA SCRITTA di ESAME	
mercoledì 22 gennaio 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.