

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER LIGURIA
Delegazione di SAVONA



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier TERZO LIVELLO

Direttore del Corso: Sommelier Prof. Giancarlo Alfano

Sede del corso : Hotel B & B via Nizza, 62 Savona

Orario 20:30 -:- 23:00

Data	Lezione	Relatore
martedì 12 novembre 2024	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	Davide Sacchi
martedì 19 novembre 2024	2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	Davide Sacchi
martedì 26 novembre 2024	3 - UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI	Giuseppe Marini
martedì 3 dicembre 2024	4 - CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	Adriana Gherzi
martedì 10 dicembre 2024	5 - PRODOTTI DELLA PESCA	Antonio Orzincolo
martedì 7 gennaio 2025	6 - PROVA PRATICA DIDATTICA 1	Marco Rezzano
martedì 14 gennaio 2025	7 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	Davide Sacchi
martedì 21 gennaio 2025	9 - FORMAGGI	Giuseppe Marini
martedì 28 gennaio 2025	8 - PRODOTTI DI SALUMERIA	Davide Sacchi
martedì 4 febbraio 2025	10 - PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA	Antonio Orzincolo
martedì 11 febbraio 2025	11 - IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ	Antonio Orzincolo
martedì 18 febbraio 2025	12 - PROVA PRATICA DIDATTICA 2	Marco Rezzano
martedì 25 febbraio 2025	13 - APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	Marco Rezzano
martedì 11 marzo 2025	PROVA SCRITTA di ESAME	
martedì 25 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.