



CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER - 3° LIVELLO DELEGAZIONE GENOVA

Sede del Corso:

Nh Hotel Plaza - Via Martin Piaggio, 11 – Genova (GE)

Periodo: 26.09.19 – 13.02.20 - Orario: 16.00/18.30 - 20.30/23.00

Direttore del Corso: Sommelier Claudio Mastrodonato

code: GR GE 3-19

Data	Moduli delle lezioni	Docente	Degustatore
Gio 26.09.19	1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	Marco Rezzano	Marco Rezzano
Gio 03.10.19	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	Marco Rezzano	Marco Rezzano
Gio 10.10.19	3 – UOVA E SALSE	Marco Rezzano	Marco Rezzano
Gio 17.10.19	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE	Marino Giordani	Marino Giordani
Gio 24.10.19	5 - CEREALI	Giuseppe Bussi	Giuseppe Bussi
Gio 31.10.19	6 – PRODOTTI DELLA PESCA	Antonio Orzincolo	Antonio Orzincolo
Gio 07.11.19	7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	Davide Sacchi	Davide Sacchi
Gio 14.11.19	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA	Davide Sacchi	Davide Sacchi
Gio 21.11.19	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	Davide Sacchi	Davide Sacchi
Gio 28.11.19	10 – FORMAGGI I	Marino Giordani	Marino Giordani
Gio 05.12.19	11 – FORMAGGI II	Marino Giordani	Marino Giordani
Gio 12.12.19	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA	Antonio Orzincolo	Antonio Orzincolo
Gio 09.01.20	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO	Antonio Orzincolo	Antonio Orzincolo
Gio 16.01.20	14 – CENA DIDATTICA	Marco Rezzano	Marco Rezzano
Gio 30.01.20	PROVA SCRITTA DI ESAME		
Gio 13.02.20	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.