



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

Sede del Corso:

Nh Hotel Darsena – Via Agostino Chiodo, 9 – Savona (SV)

Periodo: 12.11.19 – 14.04.20 - Orario: 21.00/23.30

Direttore del Corso: Sommelier Professionista Giancarlo Alfano

code: GR SV 3-19

Data	Moduli delle lezioni	Docente	Degustatore
Mar 12.11.19	1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	Marco Rezzano	Marco Rezzano
Mar 19.11.19	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	Marco Rezzano	Marco Rezzano
Mar 26.11.19	3 – UOVA E SALSE	Marco Rezzano	Marco Rezzano
Mar 03.12.19	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE	Marino Giordani	Marino Giordani
Mar 10.12.19	5 - CEREALI	Giuseppe Bussi	Giuseppe Bussi
Mar 07.01.20	6 – PRODOTTI DELLA PESCA	Antonio Orzincolo	Antonio Orzincolo
Mar 14.01.20	7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA	Davide Sacchi	Davide Sacchi
Mar 21.01.20	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA	Davide Sacchi	Davide Sacchi
Mar 28.01.20	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	Davide Sacchi	Davide Sacchi
Mar 04.02.20	10 – FORMAGGI I	Marino Giordani	Marino Giordani
Mar 11.02.20	11 – FORMAGGI II	Marino Giordani	Marino Giordani
Mar 18.02.20	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA	Antonio Orzincolo	Antonio Orzincolo
Mar 25.02.20	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO	Antonio Orzincolo	Antonio Orzincolo
Mar 10.03.20	14 – CENA DIDATTICA	Marco Rezzano	Marco Rezzano
Mar 24.03.20	PROVA SCRITTA DI ESAME		
Mar 14.04.20	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.