



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier TERZO LIVELLO 2022-2023

Sede del Corso: NH CENTRO Via Martin Piaggio, 11 Genova

Orario 16-18,30 20,30-23

Direttore del Corso: Sommelier Claudio Mastrodonato cell. 3290263330

Data	Moduli delle lezioni	Relatore/degustatore
Mercoledì 28 Settembre	1 – ANALISI SENSORIALE del CIBO e del VINO	Marco Rezzano
Lunedì 3 Ottobre	2 – TECNICA dell'ABBINAMENTO CIBO-VINO	Marco Rezzano
Mercoledì 12 Ottobre	3 – UOVA e SALSE	Marco Rezzano
Mercoledì 19 Ottobre	5 – CEREALI	Adriana Ghersi
Mercoledì 26 Ottobre	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE e SPEZIE	Leonardo Rusconi
Mercoledì 2 Novembre	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI e LEGUMI	Davide Sacchi
Martedì 8 Novembre	7 – CARNI BIANCHE e ROSSE, SELVAGGINA	Davide Sacchi
Lunedì 21 Novembre	8 – PRODOTTI di SALUMERIA	Davide Sacchi
Giovedì 24 Novembre	6- PRODOTTI DELLA PESCA	Antonio Orzincolo
Mercoledì 30 Novembre	10 – FORMAGGI I	Giuseppe Marini
Mercoledì 7 Dicembre	11 – FORMAGGI II	Giuseppe Marini
Mercoledì 14 Dicembre	12 – DOLCI, GELATI e FRUTTA	Antonio Orzincolo
Giovedì 22 Dicembre	13 – DOLCI al CIOCCOLATO	Antonio Orzincolo
Mercoledì 11 Gennaio	14 – CENA DIDATTICA	Marco Rezzano

Giovedì 26/01/2023	PROVA SCRITTA di ESAME
Giovedì 09/02/2023	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.**