



## Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - TERZO LIVELLO

**Sede del Corso:** Hotel Villa Sylva. strada privata Garbarino, 2 SANREMO

**Direttore del Corso:** Sommelier Professionista Giovanni Carlo Orenco

**Orario** 20,45 – 23,00

**RIPASSI** LEZIONE 0 Mercoledì 5 Ottobre LEZIONE 01 Mercoledì 12 Ottobre

Data	Moduli delle lezioni	Relatore/degustatore
Merc 19 Ottobre 2022	1 – ANALISI SENSORIALE del CIBO e del VINO	Marco Rezzano
Merc 26 Ottobre 2022	2 – TECNICA dell'ABBINAMENTO CIBO-VINO	Marco Rezzano
Merc 2 Novembre 2022	3 – UOVA e SALSE	Marco Rezzano
Merc 9 Novembre 2022	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE e SPEZIE	Leonardo Rusconi
Merc 16 Novembre 2022	5 - CEREALI	Adriana Gherzi
Merc 23 Novembre 2022	7 – CARNI BIANCHE e ROSSE, SELVAGGINA	Davide Sacchi
Merc 30 Novembre 2022	8 – PRODOTTI di SALUMERIA	Davide Sacchi
Merc 7 Dicembre 2022	6 – PRODOTTI della PESCA	Antonio Orzincolo
Merc 14 Dicembre 2022	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI e LEGUMI	Adriana Gherzi
Lunedì 9 Gennaio 2023	10 – FORMAGGI I	Giuseppe Marini
Merc 11 Gennaio 2023	11 – FORMAGGI II	Giuseppe Marini
Merc 18 Gennaio 2023	12 – DOLCI, GELATI e FRUTTA	Antonio Orzincolo
Merc 25 Gennaio 2023	13 – DOLCI al CIOCCOLATO	Antonio Orzincolo
Merc 15 Febbraio 2023	14 – CENA DIDATTICA	Marco Rezzano

1 Marzo 2023	<b>PROVA SCRITTA di ESAME</b>
15 Marzo 2023	<b>PROVA ORALE di ESAME</b>

**Per il buon andamento del corso, si raccomanda la puntualità all'entrata  
Evitare l'uso di profumi penetranti che potrebbero alterare l'analisi sensoriale.**