



Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - TERZO LIVELLO 2022 - 2023

Sede del Corso:

Hotel Torre – via Aurelia Ponente n° 20 – 17015 Celle Ligure (SV)

Periodo: **17/11/2022 – 18/04/2023** Orario: 20,30-23,00

Direttore del Corso: Sommelier Professionista Giancarlo Alfano

Data	Moduli dellelezioni	Relatore/degustatore
Giovedì 17.11.22	1 – ANALISI SENSORIALE del CIBO e del VINO	Marco Rezzano
Giovedì 24.11.22	2 – TECNICA dell'ABBINAMENTO CIBO-VINO	Marco Rezzano
Giovedì 01.12.22	3 – UOVA e SALSE	Marco Rezzano
martedì 06.12.22	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE e SPEZIE	Leonardo Rusconi
martedì 13.12.22	5 - CEREALI	Adriana Gherzi
Giovedì 12.01.23	6 – PRODOTTI della PESCA	Antonio Orzincolo
Giovedì 19.01.23	7 – CARNI BIANCHE e ROSSE, SELVAGGINA	Davide Sacchi
Giovedì 26.01.23	8 – PRODOTTI di SALUMERIA	Davide Sacchi
Giovedì 02.02.23	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI e LEGUMI	Adriana Gherzi
Giovedì 09.02.23	10 – FORMAGGI I	Giuseppe Marini
Giovedì 16.02.23	11 – FORMAGGI II	Giuseppe Marini
Giovedì 23.02.23	12 – DOLCI, GELATI e FRUTTA	Antonio Orzincolo
Giovedì 02.03.23	13 – DOLCI al CIOCCOLATO	Antonio Orzincolo
Giovedì 09.03.23	14 – CENA DIDATTICA	Marco Rezzano

martedì 28.03.23	PROVA SCRITTA di ESAME
martedì 18.04.23	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.**