



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

Sede del Corso: Hotel Corallo, Imperia

Direttore del Corso: Sommelier Professionista Giovanni Carlo Orenco

Orario 20,30 – 23,00

Data	Moduli delle lezioni	Relatore/degustatore
Giovedì 10 Novembre	1 – ANALISI SENSORIALE del CIBO e del VINO	Marco Rezzano
Venerdì 18 Novembre	2 – TECNICA dell'ABBINAMENTO CIBO-VINO	Marco Rezzano
Venerdì 25 Novembre	5 - CEREALI	Adriana Gherzi
Giovedì 1 Dicembre	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE e SPEZIE	Leonardo Rusconi
Giovedì 8 Dicembre	3 – UOVA e SALSE	Marco Rezzano
Venerdì 16 Dicembre	6 – PRODOTTI della PESCA	Antonio Orzincolo
Giovedì 22 Dicembre	7 – CARNI BIANCHE e ROSSE, SELVAGGINA	Davide Sacchi
Giovedì 12 Gennaio	8 – PRODOTTI di SALUMERIA	David Sacchi
Giovedì 19 Gennaio	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI e LEGUMI	Adriana Gherzi
Giovedì 26 Gennaio	10 – FORMAGGI I	Giuseppe Marini
Giovedì 2 Febbraio	11 – FORMAGGI II	Giuseppe Marini
Giovedì 9 Febbraio	12 – DOLCI, GELATI e FRUTTA	Antonio Orzincolo
Giovedì 16 Febbraio	13 – DOLCI al CIOCCOLATO	Antonio Orzincolo
Giovedì 23 Febbraio	14 – CENA DIDATTICA	Marco Rezzano

10 marzo 2023	PROVA SCRITTA di ESAME
23 marzo 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.**