



## Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - TERZO LIVELLO 2023 - 2024

Sede del Corso:

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

Periodo: **16/11/2023 – 18/04/2023** Orario: 20,30-23,00

**Direttore del Corso:** Sommelier Professionista **Giancarlo Alfano**

<b>Data</b>	<b>Moduli delle lezioni</b>	<b>Relatore/degustatore</b>
giovedì 16.11.23	1 – ANALISI SENSORIALE del CIBO e del VINO	Marco Rezzano
martedì 21.11.23	2 – TECNICA dell'ABBINAMENTO CIBO-VINO	Marco Rezzano
martedì 28.11.23	3 – UOVA e SALSE	Marco Rezzano
martedì 05.12.23	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE e SPEZIE	Leonardo Rusconi
martedì 12.12.23	5 - CEREALI	Adriana Gherzi
martedì 09.01.24	6 – PRODOTTI della PESCA	Antonio Orzincolo
martedì 16.01.24	7 – CARNI BIANCHE e ROSSE, SELVAGGINA	Davide Sacchi
martedì 23.01.24	8 – PRODOTTI di SALUMERIA	Davide Sacchi
martedì 30.01.24	10 – FORMAGGI I	Giuseppe Marini
martedì 06.02.24	11 – FORMAGGI II	Giuseppe Marini
martedì 13.02.24	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI e LEGUMI	Adriana Gherzi
martedì 20.02.24	12 – DOLCI, GELATI e FRUTTA	Antonio Orzincolo
martedì 27.02.24	13 – DOLCI al CIOCCOLATO	Antonio Orzincolo
martedì 05.03.24	14 – CENA DIDATTICA	Marco Rezzano

martedì 19.03.24	<b>PROVA SCRITTA di ESAME</b>
martedì 09.04.24	<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.**