



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

|                     |                               |
|---------------------|-------------------------------|
| martedì<br>19.03.24 | <b>PROVA SCRITTA di ESAME</b> |
| martedì<br>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.**