

**Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier - TERZO LIVELLO****Sede del Corso: Hotel NH Centro** via Martin Piaggio 11 Genova**Direttore del Corso:** POMERIDIANO Sommelier C. Mastrodonato– SERALE Sommelier M. Quaini**Orario :** POMERIDIANO 16.00/18.30 SERALE 20.30/23.00

| Data | Moduli delle lezioni | Relatore/degustatore |
|-----------------------|--|-----------------------------|
| Martedì 26/09/23 | 1 – ANALISI SENSORIALE del CIBO e del VINO | Marco Rezzano |
| Mercoledì 04/10/23 | 2 – TECNICA dell'ABBINAMENTO CIBO-VINO | Marco Rezzano |
| Mercoledì 11/10/23 | 3 – UOVA e SALSE | Marco Rezzano |
| Mercoledì 18/10/23 | 4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE e SPEZIE | Leonardo Rusconi |
| Mercoledì 25/10/23 | 5 – CEREALI | Adriana Gherzi |
| Giovedì 02/11/23 | 6 – PRODOTTI della PESCA | Antonio Orzincolo |
| Mercoledì 08/11/23 | 7 – CARNI BIANCHE e ROSSE, SELVAGGINA | Davide Sacchi |
| Mercoledì 15/11/23 | 8 – PRODOTTI di SALUMERIA | Davide Sacchi |
| Mercoledì 22/11/23 | 9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI e LEGUMI | Adriana Gherzi |
| Mercoledì 29/11/23 | 10 – FORMAGGI I | Giuseppe Marini |
| Mercoledì 06/12/23 | 11 – FORMAGGI II | Giuseppe Marini |
| Mercoledì 13/12/23 | 12 – DOLCI, GELATI e FRUTTA | Antonio Orzincolo |
| Mercoledì 20/12/23 | 13 – DOLCI al CIOCCOLATO | Antonio Orzincolo |
| Mercoledì 10/01/24 | 14 – CENA DIDATTICA | Marco Rezzano |

| | |
|-----------------------|-------------------------------|
| Mercoledì 24/01/24 | PROVA SCRITTA di ESAME |
| Giovedì 08/02/24 | 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.**