

## Modalità di iscrizione

Il prossimo 11 Ottobre inizierà il Corso di qualificazione professionale per Sommelier - 3° livello, articolato in 15 lezioni, in adempimento alle direttive didattiche dell'Associazione Italiana Sommelier.

La quota di adesione al corso, fissata in € 600,00 potrà essere corrisposta in un'unica soluzione o in due rate (300,00 € in acconto e il saldo entro la quinta lezione). Entrambe le quote dovranno essere versate a mezzo bonifico sul conto corrente bancario presso

Monte dei Paschi di Siena – Ag. N.1 CAGLIARI  
IBAN: IT 31 P 01030 04801 000000 295417  
intestato AIS – SARDEGNA con la seguente causale: "nome corsista" Corso AIS 3° livello CAGLIARI.

Nel costo è compreso il materiale didattico (libri di testo esclusivi editi da AIS, quaderno con le schede per le diverse analisi sensoriali).



Ti invitiamo a confermare l'adesione al corso all'indirizzo [cagliari@ais-sardegna.it](mailto:cagliari@ais-sardegna.it) non oltre il 09 Ottobre 2017.

Per eventuali precisazioni non esitate a chiamare il numero 392 4548785

Sequi le nostre attività su  
[www.ais-sardegna.it](http://www.ais-sardegna.it)  
e su Facebook e Instagram



# Programma

corso per

# Sommelier

## 3° Livello



AISCagliari  
Associazione Italiana Sommelier



1° Turno 16:30 - 18:45 c.a.

2° Turno 20:00 - 22:15 c.a.



THotel - Via dei Giudicati  
Cagliari

## 1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO

Mercoledì 11 Ottobre 2017

*Relatore: Sommelier Giuseppina Pilloni*

Alimenti e principi nutritivi: composizione in funzione delle caratteristiche organolettiche. Cenni relativi all'influenza di alcuni sistemi di cottura e di conservazione sulle caratteristiche organolettiche dei cibi. Ripasso della tecnica della degustazione del vino e terminologia AIS.

## 2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO

Lunedì 16 Ottobre 2017

*Relatore: Sommelier Giuseppina Pilloni*

Cenni sull'evoluzione dell'abbinamento cibo-vino. Le scale di valutazione delle caratteristiche organolettiche dei cibi. Terminologia e scheda AIS di valutazione sensoriale del cibo. Scheda AIS di abbinamento cibo-vino.

## 3 - UOVA E SALSE - Martedì 17 Ottobre 2017

*Relatore: Sommelier Giuseppina Pilloni*

Uova: composizione in funzione delle caratteristiche organolettiche e sistemi di cottura. Burro e altri condimenti grassi. Salse: cenni su classificazione e preparazione; caratteristiche organolettiche in funzione dell'abbinamento.

## 4 - CEREALI - Lunedì 23 Ottobre 2017

*Relatore: Sommelier Antonello Raimondi*

Primi piatti e piatti unici; cenni su sfarinati di frumento e pane. Paste alimentari e riso: cenni sulla classificazione, caratteristiche organolettiche e abbinamento dei primi piatti. Cenni su altri cereali (mais e orzo).

## 5 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA - Lunedì 30 Ottobre 2017

*Relatore: Sommelier Roberto Pisano*

Carni: composizione delle diverse carni e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione delle carni.

## 6 - PRODOTTI DI SALUMERIA - Martedì 31 Ottobre 2017

*Relatore Sommelier Roberto Pisano*

Salumi e insaccati: classificazione e produzione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.

## 7 - FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI

Martedì 7 Novembre 2017

*Relatore: Sommelier Eddy Furlan*

Funghi, tartufi, ortaggi e legumi: cenni sulla classificazione, composizione e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.

## 8 - FORMAGGI I - Lunedì 13 Novembre 2017

*Relatore: Sommelier Antonello Raimondi*

Cenni sulla composizione del latte e caratteristiche organolettiche. Formaggi: produzione e classificazione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento.

## 9 - FORMAGGI II - Martedì 14 Novembre 2017

*Relatore: Sommelier Antonello Raimondi*

Tipologie di formaggi: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il servizio del formaggio.

## 10 - PRODOTTI DELLA PESCA Lunedì 4 Dicembre 2017

*Relatore: Sommelier Roberto Dessanti*

Pesci, crostacei e molluschi: composizione e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento, cenni sulla classificazione e sulla valutazione della freschezza.

## 11 - DOLCI, GELATI E FRUTTA - Mercoledì 6 Dicembre 2017

*Relatore: Sommelier Giancarlo Mondini*

Le principali paste di base, la pasticceria secca e fresca: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Cenni su gelati e dessert a base di frutta.

## 12 - IL CIOCCOLATO - Giovedì 7 Dicembre 2017

*Relatore: Sommelier Giancarlo Mondini*

Il cacao. I dolci al cacao: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il cioccolato: produzione, tipologie, caratteristiche organolettiche e abbinamenti.

## 13 - CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE

Mercoledì 13 Dicembre 2017

*Relatore: Sommelier Guido Invernizzi*

Oli di oliva: cenni sulla classificazione, caratteristiche organolettiche e degustazione. Aceto e Aceto balsamico tradizionale. Erbe aromatiche e spezie: utilizzo in cucina, caratteristiche organolettiche delle diverse preparazioni e abbinamenti.

## 14 - CENA DIDATTICA - Martedì 10 Gennaio 2018

*Relatore: Sommelier Mariano Francesconi*

Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino

## APPROFONDIMENTO: PREPARAZIONE ESAME SCRITTO III

LIVELLO - Mercoledì 24 Gennaio 2018

*Relatore: Sommelier Giuseppina Pilloni*

Mercoledì 31 Gennaio 2018 - Prova scritta

Lunedì 19 Febbraio 2018 - Prova orale