



Associazione Italiana Sommelier
AIS Modena

Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier Corso di 3° Livello 2017

L'Associazione Italiana Sommelier organizza in tutto il territorio nazionale Corsi di Qualificazione professionale per Sommelier.

Il programma di studio si articola in **tre livelli** e permette di conoscere approfonditamente l'affascinante mondo del vino, rivolgendosi a tutti, dagli appassionati agli addetti ai lavori. Al termine dei tre livelli, superato l'esame finale, si acquisisce la **qualifica professionale di Sommelier A.I.S.**

Il Corso di **3° livello** affronta la tecnica della degustazione del cibo e, soprattutto, dell'abbinamento cibo-vino, attraverso l'utilizzo di una scheda grafica e di prove pratiche di assaggio di cibi con vini di diverse tipologie. Al termine dell'intero percorso formativo è previsto un esame di abilitazione, superando il quale si consegue il titolo di Sommelier AIS.

Il corso è costituito da **14 lezioni** con **relatori abilitati A.I.S.** durante le quali vengono trattati gli argomenti in programma attraverso una **lezione teorica** seguita da **prove pratiche di degustazione ed abbinamento cibo-vino.**

Durante il corso è prevista anche una **cena didattica** con abbinamento delle diverse portate con differenti tipologie di vino ed un incontro con **approfondimento sulla degustazione ed autovalutazione.**

Alla fine del Corso l'aspirante Sommelier dovrà sostenere un **esame teorico-pratico** diviso in **due momenti:**

- il **primo** sarà costituito da una **prova scritta** con questionario (con domande a risposte chiuse, a risposte vero-falso, ed a risposte aperte) più prove sia di **degustazione** che di **abbinamento cibo-vino;**
- il **secondo** sarà costituito da un **colloquio** con prove pratiche sia di **servizio** che di **degustazione.**

Durata del Corso: da martedì 24 gennaio 2017 a mercoledì 17 maggio 2017

Sede del Corso: **TAVERNA NAPOLEONE**
Via S. Lorenzo, 44
41051 Castelnuovo Rangone - MO

Orario del Corso:

- Sessione Pomeridiana: dalle 15:30 alle 18:00
- Sessione Serale: dalle 20:30 alle 23:00

La sessione pomeridiana verrà attivata solo con un minimo di 20 partecipanti.

Costo del Corso: **€ 700**
€ 650 per gli **operatori del settore** (ristoratori, enotecari, barman, camerieri, chef) e per **minori di 25 anni.**

L'iscrizione ed il pagamento della quota danno diritto a ricevere, all'inizio del corso:

I **libri** di testo

Il **quaderno** per le degustazioni

Materiale sussidiario

I corsi sono destinati esclusivamente ai **Soci A.I.S.**, pertanto i partecipanti dovranno essere **in regola con la quota associativa A.I.S. valida per l'anno 2017 (costo € 80,00)** che dà diritto a ricevere:

La **tessera** di Socio A.I.S.

La **rivista** cartacea nazionale "Vitae"

L'edizione 2018 del grande libro "Vitae", la **Guida** ai Migliori Vini d'Italia edita dall'A.I.S. a fine 2017

L'ingresso scontato al **Vinitaly**

Buoni sconto e/o omaggi riservati agli Associati

Si specifica che la **quota di iscrizione al corso non comprende** in alcun modo la suddetta quota di **iscrizione A.I.S.**

PER INFORMAZIONI CONTATTARE :

Direttore Corso: Patrizia Pagliai patrizia.ais@virgilio.it

Delegato A.I.S. Modena: Enea Rossi enearossi7@gmail.com

Modalità d'Iscrizione:

Inviare mail al direttore di corso Patrizia Pagliai (patrizia.ais@virgilio.it) per comunicare l'iscrizione e concordare:

- a) l'invio del modulo d'adesione debitamente compilato (vedi allegato)
- b) invio copia del bonifico d'acconto

Pagamenti:

Entro il giorno 15 gennaio 2017 è richiesto il versamento della caparra confirmatoria di €200. L'importo rimanente sarà da versare entro il giorno 24 gennaio 2017.

"A.I.S. EMILIA - Delegazione di Modena"

Codice IBAN IT46U0638513009100000009181

Causale: Corso 3° Livello Delegazione di Modena 2017, Nome e Cognome del partecipante, sessione scelta (pomeridiana o serale)

La **ricevuta della quota di partecipazione** verrà rilasciata durante lo svolgimento del corso. **IMPORTANTE:** Il giorno di inizio del corso (martedì 24 gennaio 2017) occorre presentarsi almeno mezz'ora prima dell'inizio della lezione per formalizzare l'iscrizione.

Calendario delle lezioni

- 1° lezione: martedì 24 gennaio 2017, *ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO*
- 2° lezione: mercoledì 01 febbraio, *TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO*
- 3° lezione: giovedì 16 febbraio, *UOVA E SALSE*
- 4° lezione: giovedì 23 febbraio, *CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE*
- 6° lezione: martedì 28 febbraio, *PRODOTTI DELLA PESCA*
- 7° lezione: mercoledì 08 marzo, *CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA*
- 8° lezione: mercoledì 15 marzo, *PRODOTTI DI SALUMERIA*
- 9° lezione: mercoledì 22 marzo, *FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI*
- 10° lezione: martedì 28 marzo, *FORMAGGI I*
- 11° lezione: martedì 04 aprile, *FORMAGGI II*
- 5° lezione: mercoledì 19 aprile, *CEREALI*
- 12° lezione: mercoledì 03 maggio, *DOLCI, GELATI E FRUTTA*
- 13° lezione: mercoledì 10 maggio, *IL CIOCCOLATO*
- 14° lezione: mercoledì 17 maggio, *CENA DIDATTICA.*

Argomenti delle lezioni

1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO

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. *Riconoscimento delle diverse sensazioni gusto-olfattive: assaggi di pane senza sale, pesto alla genovese in bicchierino di carta, formaggio a crosta fiorita, fettina di mortadella. Degustazione di uno Spumante Metodo Classico, e di un vino bianco aromatico e semi aromatico morbido.*

2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO

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. *Abbinamento di pane con burro e olio extra vergine di oliva e di pecorino stagionato con un vino bianco di buona struttura ed evoluzione e un vino rosso giovane*

3 - UOVA E SALSE

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. *Abbinamento di frittata con patate, uovo sodo con maionese e con salsa verde con un vino rosso e uno bianco, entrambi giovani.*

4 - CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE

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. *Degustazione di due tipologie di olio extra vergine di oliva (in bicchierini di carta). Abbinamento di una frittata con erbe aromatiche e una scaglia di grana padano con Aceto balsamico tradizionale con un vino bianco giovane e un vino rosso di buona struttura ed evoluzione.*

5 - CEREALI

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). *Abbinamento di insalata di riso (con piselli, prosciutto cotto/mortadella, formaggio a cubetti e carote), lasagne al forno (o altra pasta gratinata) con un vino rosso giovane e vivace e un vino bianco morbido e sapido.*

6 - PRODOTTI DELLA PESCA

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. *Abbinamento di insalata di mare o polpo con patate e di una tartina al salmone con uno Spumante Metodo Classico e un vino bianco di buona struttura ed evoluzione.*

7 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA

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

Abbinamento di insalata di pollo e spezzatino di manzo con un vino bianco giovane e un vino rosso di media struttura ed evoluzione

8 - PRODOTTI DI SALUMERIA

Salumi e insaccati: classificazione e produzione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento. *Abbinamento di prosciutto crudo, speck (o altro salume affumicato) e salame molto aromatico/speziato (es: finocchiona, salame all'aglio o altro...) con uno Spumante Metodo Classico Rosé, e un vino rosso giovane e vivace.*

9 - FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI

Funghi, tartufi, ortaggi e legumi: cenni sulla classificazione, composizione e sistemi di cottura in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento. *Abbinamento di insalata di funghi crudi con olio extra vergine di oliva, funghi trifolati (olio extra vergine, aglio e prezzemolo) e verdure alla griglia con un vino bianco semi aromatico di discreta evoluzione e un vino rosso giovane.*

10 – FORMAGGI I

Cenni sulla composizione del latte e caratteristiche organolettiche. Formaggi: produzione e classificazione in funzione delle caratteristiche organolettiche e dell'abbinamento. *Abbinamento di mozzarella di bufala campana con un po' di origano e olio extra vergine di oliva e di un formaggio a crosta lavata con un vino bianco semiaromatico e un vino rosso giovane.*

11 – FORMAGGI II

Tipologie di formaggi: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il servizio del formaggio. *Abbinamento di parmigiano reggiano e gorgonzola dolce con un po' di miele con un vino rosso strutturato ed evoluto e un Liquoroso dolce.*

12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA

Le principali paste di base, la pasticceria secca e fresca: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Cenni su gelati e dessert a base di frutta. *Abbinamento di una crostata (con marmellata o frutti di bosco o frutta fresca o frutta secca) e di un dolce alla crema con uno Spumante Dolce Aromatico e un Passito.*

13 - IL CIOCCOLATO

Il cacao. I dolci al cacao: caratteristiche organolettiche e abbinamenti. Il cioccolato: produzione, tipologie, caratteristiche organolettiche e abbinamenti. *Abbinamento di un dolce al cioccolato e di due tipologie di cioccolato fondente con un Passito importante e un Liquoroso o Aromatizzato.*

14 - CENA DIDATTICA

Riepilogo dei principi, della tecnica e della scheda di abbinamento cibo-vino. *Abbinamento di quattro portate (antipasto, primo e secondo piatto, dessert) con diverse tipologie di vino.*

ESAME DI ABILITAZIONE - Prova scritta (pomeriggio)

31 maggio 2017

15:00 - 17:00

- La prova scritta consiste in una parte teorica ed una di degustazione ed abbinamento cibo/vino. I parte: compilazione di una scheda di abbinamento cibo-vino; degustazione analitico-descrittiva su foglio bianco ed indicazione del punteggio di un'altra tipologia di vino. Il parte: test di 20 domande a risposta chiusa vero/falso, 20 domande a risposta multipla e 12 domande a risposta aperta.

ESAME DI ABILITAZIONE - Prova orale (mattina/pomeriggio)

13 giugno 2017

9:00 - 17:00

- La prova orale è suddivisa in diverse prove: prova di servizio; prova di degustazione; colloquio con il Commissario d'esame sugli argomenti dei tre livelli del Corso.