

**17° CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER TIVOLI 3^ LIVELLO****Mercoledì 04 Giugno 2025 - 17 Dicembre 2025**

<b>Lez.</b>	<b>Giorno</b>	<b>Data</b>	<b>Lezione</b>
1	Mercoledì	6/4/2025	1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
2	Mercoledì	6/11/2025	2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
3	Martedì	6/17/2025	3 - UOVA, SALSE, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, OLIO E CONDIMENTI
4	Mercoledì	6/25/2025	4 - CEREALI, FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
5	Mercoledì	9/24/2025	5 - PRODOTTI DELLA PESCA
6	Mercoledì	10/1/2025	6 - PROVA PRATICA DIDATTICA 1
7	Mercoledì	10/8/2025	7 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
8	Mercoledì	10/15/2025	8 - PRODOTTI DI SALUMERIA
9	Mercoledì	10/22/2025	9 - FORMAGGI
10	Mercoledì	10/29/2025	10 - PRODOTTI DI PASTICCERIA, DOLCI, GELATI E FRUTTA
11	Mercoledì	11/5/2025	11 - IL MONDO DEL CIOCCOLATO E DEL CAFFÈ
12	Mercoledì	11/12/2025	12 - PROVA PRATICA DIDATTICA 2
13	Mercoledì	11/19/2025	13 - APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE
	Mercoledì	12/3/2025	ESAME SCRITTO
	Mercoledì	12/17/2025	ESAME ORALE