



## Programma del Corso Sommelier Secondo Livello

<b>Lezioni</b>	<b>Didattica</b>
Lezione 1°	Alimentazione
Lezione 2°	Metodologia dell'abbinamento, successione dei vini e dei cibi
Lezione 3°	Gli antipasti
Lezione 4°	Il primo piatto, le salse ed i condimenti
Lezione 5°	Il pesce
Lezione 6°	Le carni
Lezione 7°	Le verdure, i funghi ed i tartufi
Lezione 8°	I formaggi
Lezione 9°	I dolci
Lezione 10°	Lezione riepilogativa

NB: Al termine del terzo livello si terrà l'esame finale concernente tutti gli argomenti trattati nei vari livelli.

Coloro i quali supereranno positivamente l'esame riceveranno il diploma di Sommelier FISAR.