



Programma del Corso Sommelier

TERZO LIVELLO

Lezioni	Didattica
Lezione 1	Alimentazione
Lezione 2	Metodologia dell'abbinamento
Lezione 3	Gli antipasti
Lezione 4	Primi piatti, salse e condimenti
Lezione 5	Le carni
Lezione 6	Il pesce
Lezione 7	Verdure, funghi e tartufi
Lezione 8	I salumi
Lezione 9	I formaggi
Lezione 10	I dolci
Lezione 11	Cucina di territorio
Lezione 12	Il Sommelier e la tavola

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.