



Associazione Sommelier
a tavola con Bacco

PROGRAMMA CORSO SOMMELIER **- 2° livello -**

Prenderà il via **lunedì 7 ottobre 2024** presso Il prestigioso Ristorante **"La Pigra Tinca"** www.ristorantepigratinca.it in via G. Garibaldi, 24, in collaborazione con il Ristorante **"La Cantina"** www.ristorantecantina.it/ in via Vittorio Emanuele, 93 a Castiglione del Lago (PG) e proseguirà fino a **lunedì 2 dicembre 2024** il **5° Corso di Formazione Professionale per Sommelier di 2° livello** organizzato in esclusiva dall'Associazione Sommelier a tavola con Bacco.

L'obiettivo del corso è di far acquisire agli allievi le competenze necessarie per assaggiare correttamente un vino, impiegando le giuste tecniche, per fornire una valutazione oggettiva sul prodotto da abbinare a una preparazione gastronomica, tenendo conto delle sue caratteristiche organolettiche e alimentari.

Il Corso è aperto a tutti, appassionati e professionisti del settore ed è particolarmente consigliato a cuochi, camerieri, personale di sala e d'albergo, oltre agli addetti alla vendita di vino e prodotti alimentari.

Inoltre, da quest'anno, *l'iscrizione è aperta anche a chi ha già partecipato con successo al Corso Sommelier di 1° livello presso altre Associazioni di categoria*, simili per caratteristiche e programma base insegnato.

Il Programma *dettagliato*, composto da **9 lezioni** è il seguente:

PRIMA LEZIONE - lunedì 7 ottobre 2024

Teoria

- benvenuto del Presidente e presentazione del corso
- breve storia dell'abbinamento a tavola
- le principali scuole di pensiero (francese, canadese, inglese e italiana)
- la scuola moderna e i vari tipi di abbinamento
- presentazione della scheda tecnica di abbinamento vino-cibo

Associazione Sommelier a tavola con Bacco via Alessandro Manzoni, 217 06135 Perugia
Mobile: 338.9676936 – www.atavolaconbacco.it – segreteria@atavolaconbacco.it



*Associazione Sommelier
a tavola con Bacco*

- i parametri di valutazione

Pratica

- degustazione di tre vini in unione ad assaggi gastronomici
- compilazione della scheda di abbinamento del vino al cibo

SECONDA LEZIONE – lunedì 14 ottobre 2024

Teoria

- quali sono i principali metodi di cottura dei cibi e quanto influiscono sull'abbinamento
- utilizzo in cucina di condimenti (olio, burro, grassi), spezie, erbe aromatiche, aceto, salse e quanto influiscono sull'abbinamento con il vino

Pratica

- degustazione di tre vini in unione ad assaggi gastronomici
- compilazione della scheda di abbinamento del vino al cibo

TERZA LEZIONE – lunedì 21 ottobre 2024

Teoria

- differenza tra i prodotti DOP, IGP, STG e Tradizionali
- leggere e capire le etichette dei prodotti alimentari
- classificazione degli amidi, cereali, ortaggi e legumi
- l'abbinamento con antipasti e contorni

Pratica

- degustazione di tre vini in unione ad assaggi gastronomici
- compilazione della scheda di abbinamento del vino al cibo

QUARTA LEZIONE – lunedì 28 ottobre 2024

Teoria

- l'abbinamento con funghi, tartufi e uova
- l'abbinamento con pane, pasta, riso, polenta e pizza



*Associazione Sommelier
a tavola con Bacco*

Pratica

- degustazione di tre vini in unione ad assaggi gastronomici
- compilazione della scheda di abbinamento del vino al cibo

QUINTA LEZIONE – lunedì 4 novembre 2024

Teoria

- l'abbinamento con prodotti ittici d'acqua salata e dolce

Pratica

- degustazione di tre vini in unione ad assaggi gastronomici
- compilazione della scheda di abbinamento del vino al cibo

SESTA LEZIONE – lunedì 11 novembre 2024

Teoria

- l'abbinamento con carni rosse, bianche e selvaggina

Pratica

- degustazione di tre vini in unione ad assaggi gastronomici
- compilazione della scheda di abbinamento del vino al cibo

SETTIMA LEZIONE – lunedì 18 novembre 2024

Teoria

- l'abbinamento con i prodotti di salumeria e i formaggi

Pratica

- degustazione di tre vini in unione ad assaggi gastronomici
- compilazione della scheda di abbinamento del vino al cibo

OTTAVA LEZIONE – lunedì 25 novembre 2024

Teoria

- l'abbinamento con dolci, cioccolato, gelato e frutta



Associazione Sommelier
a tavola con Bacco

- 20 metodi per non sbagliare mai un abbinamento a tavola

Pratica

- degustazione di tre vini in unione ad assaggi gastronomici
- compilazione della scheda di abbinamento del vino al cibo

NONA LEZIONE – lunedì 2 dicembre 2024

- autoverifica scritta
- degustazione di una preparazione gastronomica alla quale andranno abbinati tre diverse tipologie di vino. Dovrà inoltre essere compilata la scheda di abbinamento del vino al cibo e dato un giudizio sul migliore abbinamento

Al termine del corso, verrà rilasciato un **attestato di partecipazione** "personalizzato" che permetterà l'iscrizione al Corso Sommelier di 3° livello per ottenere l'**Attestato di Qualifica a Sommelier**, e verrà rilasciato a chi avrà partecipato ad almeno 7 lezioni.

Il costo d'iscrizione è di soli **€ 339,00** e per venire incontro alle esigenze di tutti, per prenotare basta pagare un anticipo di **€100,00** da versare sul c/c dell'Associazione all'atto della prenotazione.

Il restante importo di **€239,00** dovrà essere versato entro **lunedì 30 settembre 2024**.

*Qualora si posseda già il libro di testo, il saldo da pagare sarà di **€219,00**.*

Nella quota d'iscrizione è compreso:

- l'assaggio durante le lezioni in aula di almeno 30 vini diversi di pregio;
- l'assaggio di pietanze gastronomiche in unione ai vini;
- il libro di testo "Guida all'abbinamento del vino al cibo";
- il rilascio dell'Attestato di Partecipazione al Corso Sommelier di 2° livello;



*Associazione Sommelier
a tavola con Bacco*

- l'iscrizione all'Associazione Sommelier a tavola con Bacco per l'anno 2025.

Prenotazione **OBBLIGATORIA** al 329 1793701 o scrivendo a segreteria@atavolaconbacco.it.