

## 3° livello

- 20 lezioni di 2,5 ore
- 1 lezione di approfondimento di 2,5 ore
- 1 esame finale
- 1 visita in azienda
- materiale per la decantazione (cestino portabottiglie, decanter, candela, portacandela)
- cavatappi bilama
- Materiale didattico di approfondimento

### ***Lezione 1 - Le figure del mondo del vino e delle bevande, i concorsi nazionali e internazionali***

Il mondo del vino e delle bevande è ricco di opportunità per chi ha passione e voglia di imparare. Le figure professionali come sommelier, enologi e viticoltori sono essenziali per mantenere alta la qualità dei prodotti, mentre i concorsi nazionali e internazionali per sommelier rappresentano una vetrina importante per mettere in luce le proprie competenze e conoscenze. Se sei interessato a questo settore, ci sono molte strade da esplorare e molti obiettivi da raggiungere!

### ***Lezione 2 - Lista vini e gestione delle bevande***

Acquisti, calcolo del prezzo, ricarichi, ricavi: gestire una lista di vini e bevande richiede attenzione ai dettagli, buone capacità di gestione e un po' di pratica. Seguendo questi semplici passaggi, puoi imparare a gestire gli acquisti, calcolare i prezzi, ricarichi e ricavi in modo efficace, assicurandoti di offrire ai tuoi clienti un'esperienza eccezionale e mantenere la tua attività prospera.

### ***Lezione 3 - Marketing & Management***

Il marketing e il management sono aspetti cruciali per avere successo nel mondo delle bevande e della sommellerie. Con una buona strategia di marketing e una gestione efficace, puoi far crescere la tua attività, farti apprezzare e procurare maggiore visibilità e nuove attività nell'azienda in cui operi.

### ***Lezione 4 - Comunicazione e tecniche di vendita***

La comunicazione efficace e le tecniche di vendita sono fondamentali per avere successo nel mondo del vino e delle bevande. Con questi strumenti, il sommelier può creare relazioni solide con i suoi clienti, farli innamorare dei vini e delle bevande consigliate ed aumentare le vendite.

### ***Lezione 5 - I metodi di abbinamento***

Abbinare cibo, vino e bevande è un'arte che può arricchire l'esperienza enogastronomica del sommelier. Seguendo semplici regole e sperimentando nuovi abbinamenti, si potranno scoprire combinazioni deliziose e fare un'ottima impressione agli ospiti ma anche alla cerchia degli amici e familiari. **Le spezie** - In questa lezione verrà esplorato il ruolo delle spezie nelle preparazioni gastronomiche e come queste influenzano il profilo gustativo e l'abbinamento con il cibo e il vino.

### ***Lezione 6 - L'olio di oliva, i salumi e i formaggi***

L'olio d'oliva e i formaggi sono due pilastri della cucina italiana che, combinati, possono creare esperienze gustative incredibili. Verranno effettuati test con diversi oli per apprendere a riconoscere le sensazioni e quali saranno le combinazioni gastronomiche più esaltanti.

### ***Lezione 7 - Il cioccolato e i suoi abbinamenti***

Il cioccolato è incredibilmente versatile e può essere abbinato a una vasta gamma di cibi e bevande per creare esperienze gustative uniche. Sperimenta con diversi abbinamenti per scoprire quali combinazioni daranno i migliori risultati.

### ***Lezione 8 - Italia vs Francia***

Approfondimento sulla degustazione. L'Italia e la Francia sono due paesi incredibili, ricchi di storia, cultura e tradizioni. Ma quando si tratta di confrontarli, emergono alcune rivalità divertenti, soprattutto quando si parla di qualità e di varietà!

### ***Lezione 9 - Italia vs Resto del Mondo***

Approfondimento sulla degustazione. Il vino è una delle bevande più amate al mondo e ogni paese ha le sue specialità uniche. Ma come si confrontano i vini italiani con quelli del resto del mondo? Che si preferiscano i vini rossi italiani o i vini francesi, il mondo del vino è pieno di scoperte affascinanti. Verranno proposti in assaggio diversi vini attraverso il viaggio virtuale tra i vigneti di tutto il mondo.

### ***Lezione 10 - La pasticceria e i suoi abbinamenti***

La pasticceria offre infinite possibilità di abbinamenti con cibi e bevande. Verranno proposte diverse combinazioni per conoscere quelli più armonici e più sorprendenti con interessanti esperienze gustative.

### ***Lezione 11 - Il caffè***

In questa lezione si esplorerà a riconoscere le principali varietà di caffè, le loro origini, i metodi di raccolta ed essiccazione e la tostatura. Verranno inoltre analizzati i profili aromatici, le tecniche di estrazione, di degustazione e gli abbinamenti con il cibo.

### ***Lezione 12 - Gli spumanti e i vini speciali***

Approfondimento sulla degustazione. Gli spumanti e i vini speciali italiani sono tesori enologici che offrono esperienze gustative uniche. Che tu stia brindando a un'occasione speciale o semplicemente godendo di un momento di relax, c'è sempre un vino italiano adatto per l'occasione.

### ***Lezione 13 - La birra nella ristorazione***

La birra è un elemento versatile e affascinante nel mondo della ristorazione. Scopri come degustare la birra e come questa può arricchire l'esperienza culinaria diventando un vero e proprio protagonista della tavola.

### ***Lezione 14 - Il Sakè***

Il sakè è molto più di una semplice bevanda alcolica; è un'esperienza culturale e gustativa unica, fascino della millenaria tradizione giapponese. Verranno degustate alcune varietà di sakè e si scopriranno gli abbinamenti più adatti a questa bevanda. Kanpai!

### ***Lezione 15 - I cocktail nella ristorazione, pre e after dinner***

In questa lezione verrà esplorato il mondo dei cocktail pre e after dinner, imparando a distinguere le caratteristiche e gli ingredienti di base che li rendono adatti ai due momenti. Verranno inoltre analizzate le tecniche di preparazione e come bilanciare sapori e aromi.

### ***Lezione 16 - I distillati e i liquori***

Lezione sui principali distillati e i più famosi liquori, comprendendo la loro storia, i metodi di produzione e le caratteristiche distintive. Verranno analizzate le varietà di whisky, vodka, rum, gin, tequila, cognac, grappa, nonché liquori celebri come Bitter Campari, Braulio, Averna, Grand Marnier ma anche come si degustano e si valorizzano nel contesto della ristorazione.

### ***Lezione 17 - Principali produttori italiani e vini più rappresentativi***

L'Italia è uno dei maggiori produttori di vino al mondo, famosa per la sua varietà di vitigni e per la qualità dei suoi vini. Che tu sia un appassionato di vino rosso robusto o preferisca un vino bianco fresco e frizzante, c'è sempre un vino italiano perfetto per soddisfare le esigenze ed i gusti dei clienti.

### ***Lezione 18 - Simulazione Test Finale***

L'obiettivo della simulazione del test d'esame è preparare gli studenti per l'esame finale, famigliarizzandoli con il formato e il tipo di domande che possono aspettarsi e le corrette procedure per i test pratici a carattere professionale.

### ***Lezione 19 - Uscita in un birrificio e cantina***

### ***Lezione 20 - Test Finale ASPI e ASI***

L'obiettivo dei test d'esame è valutare le competenze acquisite durante il corso, necessari per il conseguimento del diploma professionale e della prima certificazione internazionale. Superare questi esami è un passo fondamentale per avviare una carriera. Dopo gli esami, gli studenti potranno partecipare a corsi avanzati o iscriversi a ulteriori certificazioni. Gli esami si svolgeranno in due sessioni: una teorica e una pratica.