

## Corso sommelier livello 3

<b>Luogo</b>	Graus Boandes + Hotel Langgenhof			
<b>Direttrice del corso</b>	Tezzele Paolo			
<b>Data inizio</b>	Lunedì, 04.05.2026			
<b>Data fine</b>	Mercoledì, 03.06.2026			
<b>Ore</b>	09.30 - 12.00 / 13.30 - 16.00			
<b>Lingua</b>	Italiano			
Lezione	Titel der Lektion	Datum	Datum	Referent
	GRAUS BOANDES			
Lezione 1	Analisi Sensoriale del cibo e del vino	04.05.2026	09.30 - 12.00	
	GRAUS BOANDES			
Lezione 2	Tecnica dell'abbinamento Cibo-Vino	04.05.2026	13.30 - 16.00	
	GRAUS BOANDES			
Lezione 3	Uova e salse Condimenti / erbe aromatiche e spezie	06.05.2026	09.30 - 12.00	
	GRAUS BOANDES			
Lezione 4	Cereali, Funghi, tartufi, ortaggi e legumi	06.05.2026	13.30 - 16.00	
	GRAUS BOANDES			
Lezione 9	Formaggi I	11.05.2026	09.30 - 12.00	
	GRAUS BOANDES			
Lezione 5	Prodotti della pesca	11.05.2026	13.30 - 16.00	
	GRAUS BOANDES			
Lezione 7	Carni bianche e rosse, selvaggina	13.05.2026	09.30 - 12.00	
	CIOLA STEAKHOUSE			
Lezione 6	Prova Pratica Didattica 1	13.05.2026	13.30 - 16.00	
	HOTEL LANGGENHOF			
Lezione 8	Prodotti di salumeria	18.05.2026	09.30 - 12.00	
	HOTEL LANGGENHOF			
Lezione 12	Prova Pratica Didattica 2	18.05.2026	13.30 - 16.00	
	HOTEL LANGGENHOF			
Lezione 10	Dolci, gelati e frutta	20.05.2026	09.30 - 12.00	
	HOTEL LANGGENHOF			
Lezione 11	Il mondo del cioccolato, Acqua minerale, tee, caffè	20.05.2026	13.30 - 16.00	
	HOTEL LANGGENHOF			
Lezione 13	APPROFONDIMENTO SULLA TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	03.06.2026	09.30 - 12.00	
	HOTEL LANGGENHOF			
Lezione 14	Sigari	03.06.2026	13.30 - 16.00	

Regolamento secondo statuto [www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo intero](http://www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo_intero)

Lezioni mancanti permessi: 2