

1. 16/03/26 La figura del Sommelier Il Servizio
2. 17/03/26 Vitivinicoltura
3. 23/03/26 Enologia
4. 24/03/26 Tecnica della degustazione - Esame visivo
5. 06/04/26 Tecnica della degustazione - Esame olfattivo
6. 07/04/26 Tecnica della degustazione - Esame gustativo
7. 13/04/26 Spumantizzazione e Vini Speciali
8. 14/04/26 Legislazione e Marketing
9. 20/04/26 Birra, Distillati e Liquori
10. 21/04/26 Scheda a punteggio
11. 27/04/26 Valle d'Aosta e Piemonte
12. 28/04/26 Lombardia, Alto Adige e Trentino
13. 04/05/26 Veneto e Friuli Venezia Giulia
14. 05/05/26 Liguria, Emilia Romagna e Marche
15. 11/05/26 Toscana e Umbria
16. 12/05/26 Abruzzo e Molise Campania
17. 18/05/26 Puglia e Basilicata Calabria
18. 19/05/26 Lazio, Sicilia e Sardegna
19. 25/05/26 La vitivinicoltura in Europa, e nel mondo
20. 26/05/26 La vitivinicoltura in Francia (1a parte)
21. 01/06/26 La vitivinicoltura in Francia (2a parte)
22. 03/06/26 Enogastronomia Scheda di abbinamento
23. 08/06/26 Salse, olio e condimenti
24. 09/06/26 Pane, pasta, riso
25. 15/06/26 Pesce
26. 16/06/26 Carne
27. 17/06/26 Salumi
28. 22/06/26 Funghi e Verdure
29. 23/06/26 Formaggi
30. 24/06/26 Dessert e Cioccolato
31. Visita ad un'azienda vitivinicola 28 marzo
32. Cena tecnica con menu completo 29 giugno
33. Verifica di apprendimento 12 ottobre
34. Consegna degli Attestati 10 dicembre