

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 53 Delegazione di SALERNO Livello **TERZO**

Data	Argomento della Lezione
22/01/15 Giovedì	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
04/02/15 Mercoledì	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
11/02/15 Mercoledì	3 – UOVA E SALSE
18/02/15 Mercoledì	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
25/02/15 Mercoledì	5 – CEREALI
04/03/15 Mercoledì	6 – PRODOTTI DELLA PESCA
11/03/15 Mercoledì	7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
18/03/15 Mercoledì	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA
01/04/15 Mercoledì	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
08/04/15 Mercoledì	10 – FORMAGGI I
15/04/15 Mercoledì	11 – FORMAGGI II
22/04/15 Mercoledì	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA
29/02/15 Mercoledì	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO
06/05/15 Mercoledì	14 - CENA DIDATTICA

ESAME SCRITTO 25/05 Lunedì ore 19:00

ESAME ORALE 22/06 Lunedì dalle 10:00

Il Direttore del corso

Il Presidente di sezione

NEVIO TOTI

NICOLETTA GARGIULO

Sede del corso Mediterranea Hotel

Orario del corso 19:00 MERCOLEDI'

Numero dei partecipanti 30