

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 50 Delegazione di COSTA D'AMALFI Livello **TERZO**

Data	Argomento della Lezione
06-11-15	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
12-11-15	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
13-11-15	3 – UOVA E SALSE
20-11-15	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
25-11-15	5 – CEREALI
26-11-15	6 – PRODOTTI DELLA PESCA
04-12-15	7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
11-12-15	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA
18-12-15	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
08-01-16	10 – FORMAGGI I
13-01-16	11 – FORMAGGI II
14-01-16	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA
15-01-16	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO
22-01-16	14 - CENA DIDATTICA

- **Prova di esame (scritto): 26Febbraio 2016 ore 16,00**
- **Prova di esame (orale): 18 marzo 2016 ore 10,00**

Il Direttore del corso

AMATO ANTONIO

Il Presidente di sezione

NICOLETTA GARGIULO

Sede del corso Hotel minori Palace Corso Vittorio Emanuele, 70- 84010 – Minori (Salerno)

Orario del corso 16:00