Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 58 Delegazione di AVELLINO Livello **TERZO**

Data	Argomento della Lezione
07-10-15	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
13-10-15	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
21-10-15	3 – UOVA E SALSE
28-10-15	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
04-11-15	5 – CEREALI
11-11-15	6 – PRODOTTI DELLA PESCA
18-11-15	7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
25-11-15	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA
02-12-15	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
09-12-15	10 – FORMAGGI I
16-12-15	11 – FORMAGGI II
20-01-16	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA
27-01-16	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO
10-02-16	14 - CENA DIDATTICA

Il Direttore del corso — Il Presidente di sezione

ANNITO ABATE — NICOLETTA GARGIULO

Sede del corso: VIRGINIA PALACE HOTEL – MERCOGLIANO (AVELLINO)

Orario del corso: 19:30