

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 54 Delegazione di PENISOLA SORRENTINA Livello **TERZO**

Data	Argomento della Lezione
Giovedì 12-11-15	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
Giovedì 19-11-15	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
Giovedì 26-11-15	3 – UOVA E SALSE
Giovedì 3-12-15	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
Giovedì 10-12-15	5 – CEREALI
Giovedì 17-12-15	6 – PRODOTTI DELLA PESCA
Giovedì 7-1-16	7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
Giovedì 14-1-16	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA
Giovedì 21-1-16	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
Giovedì 28-1-16	10 – FORMAGGI I
Giovedì 4-2-16	11 – FORMAGGI II
Giovedì 11-2-16	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA
Giovedì 18-2-16	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO
Giovedì 25-2-16	14 - CENA DIDATTICA

Il Direttore del corso

Il Presidente di sezione

Sede del corso Grand Hotel Moon Valley - SEIANO

Orario del corso Tutti i giovedì h 16

DATE DI ESAME: 17-3-16 Esame scritto / 7-4-16 esame orale

Numero dei partecipanti _____