

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 59 Delegazione di SALERNO Livello **TERZO**

<b>Data</b>	<b>Argomento della Lezione</b>
29/09/15 Martedì	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
06/10/15 Martedì	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
13/10/15 Martedì	3 – UOVA E SALSE
20/10/15 Martedì	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
27/10/15 Martedì	5 – PRODOTTI DELLA PESCA
03/11/15 Martedì	6 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
10/11/15 Martedì	7 – PRODOTTI DI SALUMERIA
17/11/15 Martedì	8 – FORMAGGI I
24/11/15 Martedì	9 – FORMAGGI II
01/12/15 Martedì	10 – CEREALI
15/12/15 Martedì	11 – FUNGHI TARTUFI ORTAGGI E LEGUMI
12/01/16 Martedì	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA
19/01/16 Martedì	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO
26/01/16 Martedì	14 - CENA DIDATTICA

ESAME SCRITTO 22/02/16 Lunedì ore 15:00

ESAME ORALE 21/03/16 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'