

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 69 Delegazione di SALERNO Livello **TERZO**

<b>Data</b>	<b>Argomento della Lezione</b>
18/01/16 Lunedì	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
25/01/16 Lunedì	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
08/02/16 Lunedì	3 – UOVA E SALSE
15/02/16 Lunedì	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
22/02/16 Lunedì	5 – PRODOTTI DELLA PESCA
29/02/16 Lunedì	6 – CEREALI
07/03/16 Lunedì	7 – CARNI BIANCHE ROSSE E SELVAGGINA
14/03/16 Lunedì	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA
21/03/16 Lunedì	9 – FUNGHI TARTUFI ORTAGGI E LEGUMI
04/04/16 Lunedì	10 – FORMAGGI I
18/04/16 Lunedì	11 – FORMAGGI II
02/05/16 Lunedì	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA
09/05/16 Lunedì	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO
16/05/16 Lunedì	14 - CENA DIDATTICA

ESAME SCRITTO 13/06/16 Lunedì ore 15:00

ESAME ORALE 11/07/16 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'