

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n° 78 Delegazione di Comuni Vesuviani

Livello **TERZO**
NOLA

Data	Argomento della Lezione
26/09/16	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
3/10/16	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
10/10/16	3 – UOVA E SALSE
17/10/16	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
24/10/16	5 – CEREALI
31/10/16	6 – PRODOTTI DELLA PESCA
7/11/16	7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
14/11/16	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA
21/11/16	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
12/12/16	10 – FORMAGGI I
19/12/16	11 – FORMAGGI II
28/11/16	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA
5/12/16	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO
9/01/17	14 - CENA DIDATTICA

PROVA SCRITTA : 23/01/17 ORE 19,30

PROVA ORALE : 11/02/17 ORE 10,00

Il Direttore del corso

ERNESTO LAMATTA

Il Presidente di sezione

NICOLETTA GARGIULO

Sede del corso HOLIDAY INN - [Centro Commerciale Vulcano Buono](#) - [Località Boscofangone](#) - Nola, - 80035 (Na) -

Orario del corso 19,30