

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 76 Delegazione di AVELLINO

Livello **TERZO**
AVELLINO

Data	Argomento della Lezione
4/10/16	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
10/10/16	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
17/10/16	3 – UOVA E SALSE
24/10/16	4 – PRODOTTI DELLA PESCA
31/10/16	5 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
7/11/16	6 – PRODOTTI DI SALUMERIA
14/11/16	7 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
21/11/16	8 – CEREALI
28/11/16	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
5/12/16	10 – FORMAGGI I
12/12/16	11 – FORMAGGI II
17/01/17	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA
23/01/17	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO
6/02/17	14 - CENA DIDATTICA

Prova di esame (scritto) : sabato 25 febbraio 2017 ORE 10,00

Prova di esame (orale) sabato 18 marzo 2017 ORE 10,00

Il Direttore del corso

ANNITO ABATE

Il Presidente di sezione

NICOLETTA GARGIULO

Sede del corso VIRGINIA PALACE HOTEL – MERCOGLAINO (AV)

Orario del corso 20,15