

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n.	65	Delegazione di	Ischia & Procida	Livello TERZO
----------	----	----------------	------------------	----------------------

Data *	Argomento della Lezione
25/11/16	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
29/11/16	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
10/01/17	3 – UOVA E SALSE
02/12/16	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
06/12/16	5 – CEREALI
31/01/17	6 – PRODOTTI DELLA PESCA
16/12/16	7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
20/12/16	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA
13/12/16	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
13/01/17	10 – FORMAGGI I
20/01/17	11 – FORMAGGI II
27/01/17	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA
03/02/17	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO
14/02/17	14 - CENA DIDATTICA

Il Direttore del corso di sezione

Il Presidente di sezione

Marco Starace Nicoletta Gargiulo

Sede del corso *	I.P.S. Vincenzo Telese – Via Fondobosso , 1 – 80077 Ischia (NA)	
Orario del corso *	15.30 – 18.00	
Esame scritto	28/02/17 ore 15,30	
Esame orale	17/03/17 ore 10,00	