

AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI
Corso n. 68 III livello - novembre 2016

Data	Argomento della Lezione
Mercoledì 2/11/2016	1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
Mercoledì 9/11/2016	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
Mercoledì 16/11/2016	3 - UOVA E SALSE
Mercoledì 24/11/2016	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
Mercoledì 30/11/2016	5 - CEREALI
Mercoledì 14/12/2016	6 – PRODOTTI DELLA PESCA
Mercoledì 21/12/2016	7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
Mercoledì 11/1/2017	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA
Mercoledì 25/1/2017	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
Mercoledì 1/2/2017	10 – FORMAGGI I
Mercoledì 8/2/2017	11 – FORMAGGI II
Mercoledì 15/2/2017	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA
Mercoledì 22/2/2017	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO
Mercoledì 1/3/2017	14 - CENA DIDATTICA

Prova scritta : 15/03/17 ore 20,00

Prova orale : 1/04/16 ore 10,00

Il Direttore del Corso
Tommaso Luongo

Il Presidente di Sezione
Nicoletta Gargiulo

Luogo : Hotel Reinassance – Via Nuova Ponte di Tappia, 25
80133Napoli - Orario : 20,00