

AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI
Corso n. 68 III livello –aprile 2017

Data	Argomento della Lezione
Lunedì 03/04/2017	1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
Lunedì 10/04/2017	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
Martedì 18/04/2017	3 - UOVA E SALSE
Lunedì 24/04/2017	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
Martedì 02/05/2017	5 - CEREALI
Martedì 09/05/2017	6 – PRODOTTI DELLA PESCA
Giovedì 11/05/2017	7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
Lunedì 15/05/2017	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA
Giovedì 18/05/2017	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
Lunedì 22/05/2017	10 – FORMAGGI I
Giovedì 25/05/2017	11 – FORMAGGI II
Lunedì 29/05/2017	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA
Giovedì 01/06/2017	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO
Lunedì 05/06/2017	14 - CENA DIDATTICA

ESAME SCRITTO : 19/06/17 ORE 20,00

ESAME ORALE : 1/07/17 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