

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 75 Delegazione di SALERNO (Sede corso Nocera) Livello **TERZO**

Data	Argomento della Lezione
05/10/16 Mercoledì	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
12/10/16 Mercoledì	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
19/10/16 Mercoledì	3 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
26/10/16 Mercoledì	4 – CEREALI
02/11/16 Mercoledì	5 – FORMAGGI I
09/11/16 Mercoledì	6 – PRODOTTI DELLA PESCA
16/11/16 Mercoledì	7 – UOVA E SALSE
23/11/16 Mercoledì	8 – FORMAGGI II
30/11/16 Mercoledì	9 – CARNI BIANCHE ROSSE E SELVAGGINA
06/12/16 Martedì	10 – PRODOTTI DI SALUMERIA
10/01/17 Martedì	11 – FUNGHI TARTUFI ORTAGGI E LEGUMI
11/01/17 Mercoledì	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA
18/01/17 Mercoledì	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO
25/01/17 Mercoledì	14 - CENA DIDATTICA

ESAME SCRITTO 22/02/17 Mercoledì ore 15:00

ESAME ORALE 07/03/17 Sabato dalle 10:00

Il Direttore del corso

Il Presidente di sezione

NEVIO TOTI

NICOLETTA GARGIULO

Sede del corso Suite 507 Nocera Inferiore

Orario del corso 19:00 MERCOLEDI'