

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 86 Delegazione di SALERNO Livello **TERZO**

Data	Argomento della Lezione
26/01/17 Giovedì	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
02/02/17 Giovedì	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
07/02/17 Martedì	3 – UOVA E SALSE
13/02/17 Lunedì	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
21/02/17 Martedì	5 – CEREALI
07/03/17 Martedì	6 – PRODOTTI DELLA PESCA
14/03/17 Martedì	7 – FORMAGGI I
21/03/17 Martedì	8 – FORMAGGI II
28/03/17 Martedì	9 – FUNGHI, TARTUFI ORTAGGI E LEGUMI
04/04/17 Martedì	10 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
11/04/17 Martedì	11 – PRODOTTI DI SALUMERIA
18/04/17 Martedì	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA
26/04/17 Mercoledì	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO
02/05/17 Martedì	14 - CENA DIDATTICA

PROVA SCRITTA : 31/05/17 ORE 15,00

PROVA ORALE : 26/06/17 ORE 10,00

Il Direttore del corso

Il Presidente di sezione

NEVIO TOTI

NICOLETTA GARGIULO

Sede del corso Mediterranea Hotel

Orario del corso 19:00 Lunedì