

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 85 Delegazione di Comuni Vesuviani

Livello **TERZO
ERCOLANO**

Data	Argomento della Lezione
23/02/17	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
2/03/17	2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
9/03/17	3 - UOVA E SALSE
16/03/17	4 - CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
23/03/17	5 - CEREALI
20/04/17	6 - PRODOTTI DELLA PESCA
6/04/17	7 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
12/04/17	8 - PRODOTTI DI SALUMERIA
30/03/17	9 - FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
27/04/17	10 - FORMAGGI I
4/05/17	11 - FORMAGGI II
11/05/17	12 - DOLCI, GELATI E FRUTTA
18/05/17	13 - DOLCI AL CIOCCOLATO
25/05/17	14 - CENA DIDATTICA

PROVA SCRITTA : 8/06/17 ORE 20,00

PROVA ORALE 24/06/17 ORE 10,00

Il Direttore del corso

LAMATTA ERNESTO

Il Presidente di sezione

NICOLETTA GARGIULO

Sede del corso RIST. GIANNI AL VESUVIO – VIA VESUVIO, 10 - ERCOLANO

Orario del corso 20,00