Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 92 Delegazione di AVELLINO Livello **TERZO**

Data	Argomento della Lezione
MAR 26-09-17	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
MAR 03-10-17	2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
MER 11-10-17	3 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
MER 18-10-17	4 - UOVA E SALSE
MER 25-10-17	5 - PRODOTTI DELLA PESCA
MER 08-11-17	6 – CEREALI
MER 15-11-17	7 - CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
MER 22-11-17	8 - PRODOTTI DI SALUMERIA
MER 29-11-17	9 - FORMAGGI I
MER 06-12-17	10 - FORMAGGI II
MER 13-12-17	11 - FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
MER 17-01-18	12 - DOLCI, GELATI E FRUTTA
MER 24-01-18	13 - DOLCI AL CIOCCOLATO
MER 07-02-18	14 - CENA DIDATTICA

- **Prova di esame (scritto): sabato 24febbraio 2018**
- **Prova di esame (orale): sabato 24 marzo 2018**

Il Direttore del corso — Il Presidente di sezione

ANNITO ABATE — NICOLETTA GARGIULO

Sede del corso: GRAND HOTEL IRPINIA – MERCOGLIANO (AVELLINO)

Orario del corso: 20:15