

Programmazione del III Livello

Data	Argomento della Lezione
02/10/17	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
05/10/17	2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
09/10/17	3 - UOVA E SALSE
16/10/17	4- CONDIMENTI,ERBE AROMATICHE E SPEZIE
23/10/17	5 - CEREALI
30/10/17	6 - PRODOTTI DELLA PESCA
06/11/17	7 - CARNI BIANCHE E ROSSE,SELVAGGINA
09/11/17	8 - PRODOTTI DI SALUMERIA
13/11/17	9- DOLCI,GELATI E FRUTTA
20/11/17	10-IL CIOCCOLATO
27/11/17	11 -FUNGHI,TARTUFI,ORTAGGI E LEGUMI
04/12/12	12 - FORMAGGI I
11/12/17	13 - FORMAGGI II
18/12/17	14 - CENA DIDATTICA

prova scritta ore 19,00 – 08/01/18

Prova orale ore 10,00 – 27/01/18

Il Direttore del Corso
DE LUCA MARIA GRAZIA

Il Presidente di Sezione
Nicoletta Gargiulo

ORARIO : 19,00

Luogo : SANNIO WAY - VIALE ALDO MORO 5°, PIANO SECONDO - BENEVENTO