

Programmazione del III Livello ottobre 2017 corso n° 95

Data	Argomento della Lezione
10/10/2017	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
19/10/2017	2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
24/10/2017	3 - -UOVA E SALSE
31/10/17	4 - CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
07/11/17	5 - FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
14/11/17	6 - CEREALI
21/11/17	7- CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
28/11/17	8 - PRODOTTI DI SALUMERIA
05/12/17	9- FORMAGGI I
12/12/17	10 - FORMAGGI II
19/12/17	11 - PRODOTTI DELLA PESCA
09/01/18	12 - DOLCI, GELATI E FRUTTA
16/01/18	13 - DOLCI AL CIOCCOLATO
23/01/18	14 - CENA DIDATTICA

ESAME SCRITTO 20 febbraio ORE 18,00

ESAME ORALE 6 marzo ORE 10,00

Il Direttore del Corso

Maria Sarnataro

Il Presidente di Sezione

Nicoletta Gargiulo

Sede corso : Hotel Cerere – Paestum (Sa)

Orario : 18,00