

**Programmazione del III Livello ottobre 2017 corso n° 96**

<b>Data</b>	<b>Argomento della Lezione</b>
11/10/2017	<b>1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO</b>
12/10/2017	<b>2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO</b>
18/10/2017	<b>3 - CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE</b>
25/10/17	<b>4 - UOVA E SALSE</b>
08/11/17	<b>12 - DOLCI, GELATI E FRUTTA</b>
16/11/17	<b>13 - DOLCI AL CIOCCOLATO</b>
22/11/17	<b>6 - CEREALI</b>
29/11/17	<b>5 - FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI</b>
06/12/17	<b>7- CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA</b>
13/12/17	<b>8 - PRODOTTI DI SALUMERIA</b>
20/12/17	<b>11 - PRODOTTI DELLA PESCA</b>
10/01/18	<b>9- FORMAGGI I</b>
17/01/18	<b>10 - FORMAGGI II</b>
24/01/18	<b>14 - CENA DIDATTICA</b>

ESAME SCRITTO 20 febbraio ore 19,00 c/o Hotel Cerere – Paestum (Sa)

ESAME ORALE 6 marzo ore 10,00 c/o Hotel Cerere – Paestum (Sa)

**Il Direttore del Corso**

Maria Sarnataro

**Il Presidente di Sezione**

Nicoletta Gargiulo

Sede Corso : RISTORANTE IL GHIOTTONE – POLICASTRO

ORE : 17,00