

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 101		Delegazione di	Ischia & Procida	Livello TERZO
-----------------	--	----------------	------------------	----------------------

Data *	Argomento della Lezione
17/11/17	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
28/11/17	2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
10/1/18	3 - UOVA E SALSE
5/12/17	4 - CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
6/12/17	5 - CEREALI
12/1/18	6 - PRODOTTI DELLA PESCA
16/1/18	7 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
17/1/18	8 - PRODOTTI DI SALUMERIA
25/1/18	9 - FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
31/1/18	10 - FORMAGGI I
7/2/18	11 - FORMAGGI II
14/2/18	12 - DOLCI, GELATI E FRUTTA
15/2/18	13 - DOLCI AL CIOCCOLATO
20/2/18	14 - CENA DIDATTICA

Il Direttore del corso di sezione

Marco Starace

Il Presidente di sezione

Nicoletta Gargiulo

Sede del corso *	Hotel Villa Maria ,Piazza Antica Reggia 1 – 80077 Ischia (NA)
Orario del corso *	15.30 – 18.00
Esame scritto	6/3/18
Esame orale	20/3/18