

AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI
Corso n. 83 III livello - settembre 2017

Data	Argomento della Lezione
Lunedì 25/9/2017	1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
Lunedì 2/10/2017	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
Lunedì 9/10/2017	3 - UOVA E SALSE
Lunedì 16/10/2017	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
Lunedì 23/10/2017	5 - CEREALI
Lunedì 30/10/2017	6 – PRODOTTI DELLA PESCA
Lunedì 6/11/2017	7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
Lunedì 13/11/2017	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA
Lunedì 20/11/2017	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
Lunedì 27/11/2017	10 – FORMAGGI I
Lunedì 4/12/2017	11 – FORMAGGI II
Lunedì 11/12/2017	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA
Lunedì 18/12/2017	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO
Lunedì 20/12/2017	14 - CENA DIDATTICA

PROVA SCRITTA : 22/01/18 ORE 20,00

PROVA ORALE : 10/02/18 ORE 10,00

Il Direttore del Corso
Tommaso Luongo

Il Presidente di Sezione
Nicoletta Gargiulo

Luogo : Hotel Reinassance – Via Nuova Ponte di Tappia, 25
80133 Napoli - **Orario : 20,00**