

AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI
Corso n. 89 III livello - novembre 2017

Data	Argomento della Lezione
Martedì 28/11/2017	1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
Martedì 5/12/2017	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
Martedì 12/12/2017	3 - UOVA E SALSE
Martedì 19/12/2017	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
Martedì 9/1/2018	5 - CEREALI
Martedì 16/1/2018	6 – PRODOTTI DELLA PESCA
Martedì 23/1/2018	7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
Martedì 30/1/2018	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA
Martedì 6/2/2018	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
Martedì 13/2/2018	10 – FORMAGGI I
Martedì 20/2/2018	11 – FORMAGGI II
Martedì 27/2/2018	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA
Martedì 6/3/2018	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO
Martedì 13/3/2018	14 - CENA DIDATTICA

PROVA SCRITTA : 27/03/18 ORE 20,00

PROVA ORALE : 14/04/18 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**