

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 103 Delegazione di SALERNO Livello **TERZO**

<b>Data</b>	<b>Argomento della Lezione</b>
29/01/18 Lunedì	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
05/02/18 Lunedì	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
20/02/18 Martedì	3 – CARNI BIANCHE ROSSE E SELVAGGINA
27/02/18 Martedì	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
06/03/18 Martedì	5 – PRODOTTI DI SALUMERIA
14/03/18 Mercoledì	6 – FORMAGGI I
20/03/18 Martedì	7 – FUNGHI TARTUFI ORTAGGI E LEGUMI
27/03/18 Martedì	8 – CEREALI
03/04/18 Martedì	9 – PRODOTTI DELLA PESCA
10/04/18 Martedì	10 – FORMAGGI II
19/04/18 Giovedì	11 – UOVA E SALSE
24/04/18 Martedì	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA
03/05/18 Giovedì	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO
07/05/18 Lunedì	14 - CENA DIDATTICA

ESAME SCRITTO 04/06/18 Lunedì ore 16:00

ESAME ORALE 25/06/18 Lunedì dalle 10:00

Il Direttore del corso

Il Presidente di sezione

NEVIO TOTI

NICOLETTA GARGIULO

Sede del corso Mediterranea Hotel

Orario del corso 19:00 Lunedì

Numero dei partecipanti 20