

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 93 Delegazione di SALERNO Livello **TERZO**

Data	Argomento della Lezione
28/09/17 Giovedì	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
05/10/17 Giovedì	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
12/10/17 Giovedì	3 – PRODOTTI DELLA PESCA
19/10/17 Giovedì	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
26/10/17 Giovedì	5 – CEREALI
09/11/17 Giovedì	6 – UOVA E SALSE
16/11/17 Giovedì	7 – CARNI BIANCHE ROSSE E SELVAGGINA
23/11/17 Giovedì	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA
30/11/17 Giovedì	9 – FORMAGGI I
07/12/17 Giovedì	10 – FORMAGGI II
14/12/17 Giovedì	11 – FUNGHI TARTUFI ORTAGGI E LEGUMI
11/01/18 Giovedì	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA
18/01/18 Giovedì	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO
25/01/18 Giovedì	14 - CENA DIDATTICA

ESAME SCRITTO 17/02/18 Sabato ore 10:00

ESAME ORALE 12/03/18 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 Giovedì