

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 94 Delegazione di SALERNO Livello **TERZO**

Data	Argomento della Lezione
02/10/17 Lunedì	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
09/10/17 Lunedì	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
16/10/17 Lunedì	3 – PRODOTTI DELLA PESCA
23/10/17 Lunedì	4 – UOVA E SALSE
30/10/17 Lunedì	5 – FUNGHI TARTUFI ORTAGGI E LEGUMI
06/11/17 Lunedì	6 – FORMAGGI I
13/11/17 Lunedì	7 – CARNI BIANCHE ROSSE E SELVAGGINA
20/11/17 Lunedì	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA
27/11/17 Lunedì	9 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
04/12/17 Lunedì	10 – FORMAGGI I
11/12/17 Lunedì	11 – CEREALI
08/01/18 Lunedì	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA
15/01/18 Lunedì	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 Lunedì