

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 91 Delegazione di Comuni Vesuviani

Livello **TERZO**
NOLA

Data	Argomento della Lezione
27/09/17	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
4/10/17	2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
11/10/17	3 - UOVA E SALSE
18/10/17	4 - CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
25/10/17	5 - CEREALI
31/10/17	6 - PRODOTTI DELLA PESCA
8/11/17	7 - CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
15/11/17	8 - PRODOTTI DI SALUMERIA
22/11/17	9 - FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
13/12/17	10 - FORMAGGI I
20/12/17	11 - FORMAGGI II
29/11/17	12 - DOLCI, GELATI E FRUTTA
6/12/17	13 - DOLCI AL CIOCCOLATO
10/01/18	14 - CENA DIDATTICA

Prova scritta : 24/01/18 ore 19,30

Prova orale : 10/02/18 ore 10,00

Il Direttore del corso
Ernesto Lamatta

Il Presidente di sezione
Nicoletta Gargiulo

Sede del corso HOLIDAY INN – C/O C.C. VULANO BUONO – NOLA (NA)

Orario del corso 19,30