AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI
Corso n. 88 e 120 - III livello - novembre 2018

Data	Argomento della Lezione
Martedì 20/11/2018	**1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO**
Giovedì 22/11/2018	**2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO**
Martedì 27/11/2018	**3 - UOVA E SALSE**
Giovedì 29/11/2018	**4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE**
Martedì 4/12/2018	**5 - CEREALI**
Giovedì 6/12/2018	**6 – PRODOTTI DELLA PESCA**
Martedì 11/12/2018	**7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA**
Giovedì 13/12/2018	**8 – PRODOTTI DI SALUMERIA**
Martedì 18/12/2018	**9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI**
Giovedì 20/12/2018	**10 – FORMAGGI I**
Martedì 8/1/2019	**11 – FORMAGGI II**
Giovedì 10/1/2019	**12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA**
Martedì 15/1/2019	**13 – DOLCI AL CIOCCOLATO**
Giovedì 17/1/2019	**14 - CENA DIDATTICA**

PROVA SCRITTA : 12/02/19 ORE 14,00
PROVA ORALE : 02/03/19 ORE 10,00

Il Direttore del Corso
Tommaso Luongo

Il Presidente di Sezione
Nicoletta Gargiulo

Luogo : Camera di Commerzio – Piazza Giovanni Bovio
80133 Napoli - **Orario : 14,00**