

**Sezione I territoriale CAMPANIA**  
**Delegazione AIS del Cilento e Vallo Diano      Corso di ATENA LUCANA**  
**Programmazione del III Livello**

<b>Data</b>	<b>Argomento della Lezione</b>
10/02/2020	<b>1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO</b>
13/02/2020	<b>2 - TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO</b>
18/02/2020	<b>3-UOVA E SALSE</b>
25/02/2020	<b>4 - CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE</b>
03/03/2020	<b>5 - FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI</b>
15/09/2020	<b>6 – FORMAGGI I</b>
22/09/2020	<b>7- FORMAGGI II</b>
29/09/2020	<b>8-- CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA</b>
06/10/2020	<b>9 - PRODOTTI DI SALUMERIA</b>
13/10/2020	<b>10- CEREALI</b>
20/10/20	<b>11- PRODOTTI DELLA PESCA</b>
27/10/20	<b>12- DOLCI, GELATI E FRUTTA</b>
3/11/20	<b>13- DOLCI AL CIOCCOLATO</b>
10/11/20	<b>14 CENA DIDATTICA</b>

ESAME SCRITTO 24 NOVEMBRE 2020 (c/o HOTEL CERERE – PAESTUM)

ESAME ORALE 15 DICEMBRE 2020 (c/o HOTEL CERERE – PAESTUM)

**Il Direttore del Corso**

**Il Presidente di Sezione**

.....

.....