Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso n. 139	Delegazione di	Ischia & Procida	Livello **TERZO**

Data *	Argomento della Lezione
16/12/21	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
18/12/21	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
11/01/22	3 – UOVA E SALSE
21/01/22	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
17/01/22	5 – CEREALI
24/01/22	6 – PRODOTTI DELLA PESCA
27/0/22	7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
28/01/22	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA
31/01/22	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
04/02/22	10 – FORMAGGI I
09/02/22	11 – FORMAGGI II
17/02/22	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA
18/02/22	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO
25/02/22	14 - PRANZO DIDATTICO

Il Direttore del corso di sezione

Marco Starace

Il Presidente di sezione

Nicoletta Gargiulo

Sede del corso *	Hotel Villa Maria ,Piazza Antica Reggia 1 – 80077 Ischia (NA)
Orario del corso *	15.00 – 17.00
Esame scritto Esame orale	10/3/22 ORE 15,00 24/3/22 ORE 10,00