

Sezione territoriale: **CAMPANIA**, programmazione del

Corso 146 Delegazione di NAPOLI  
n. \_\_\_\_\_

Livello **TERZO**

Data	Argomento della Lezione
17/10/22	1 - ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
25/10/22	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
31/10/22	3 – UOVA E SALSE
07/11/22	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
14/11/22	5 – CEREALI
21/11/22	6 – PRODOTTI DELLA PESCA
28/11/22	7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
05/12/22	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA
12/12/22	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
09/01/23	10 – FORMAGGI I
16/01/23	11 – FORMAGGI II
23/01/23	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA
30/01/23	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO
06/02/23	14 - CENA DIDATTICA

ESAME PROVA SCRITTA : 27/02/2023 ORE 20,00

ESAME PROVA ORALE : 11/03/2023 ORE 09,00

Il Direttore del corso

TOMMASO LUONGO

Il Presidente di sezione

TOMMASO LUONGO

Sede del corso HOTEL RENAISSANCE – VIA PONTE DI TAPPIA, 25 - NAPOLI

Orario del corso 20,00 – 23,00