

AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI
Corso n. 7 III livello – inizio 19 novembre 2012

Data	Argomento della Lezione
LUNEDI 19.11.2012	1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
LUNEDI 26.11.2012	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
LUNEDI 03.12.2012	3 - UOVA E SALSE
LUNEDI' 10.12.2012	4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
LUNEDI' 17.12.2012	5 - CEREALI
LUNEDI' 07.01.2013	6 – PRODOTTI DELLA PESCA
LUNEDI' 14.01.2013	7 – FUBGHI TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
LUNEDI' 21.01.2013	8 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
LUNEDI' 28.01.2013	9 – PRODOTTI DI SALUMERIA
LUNEDI' 04.02.2013	10 – FORMAGGI I
LUNEDI' 11.02.2013	11 – FORMAGGI II
LUNEDI' 18.02.2013	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA
LUNEDI' 25.02.2013	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO
LUNEDI' 04.03.2013	14 - CENA DIDATTICA

PROVA SCRITTA : 18/03/13 ore 20,00

PROVA ORALE 6/04/13 ore 10,00

Il Direttore del Corso
Tommaso Luongo

Il Presidente di Sezione
Nicoletta Gargiulo

Luogo : Hotel Renaissance – Via Ponte di Tappia, 25
80133 Napoli Orario : 20,00