**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

##

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