AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI

Corso n. 83 III livello - settembre 2017

|  |  |
| --- | --- |
| **Data** | Argomento della Lezione |
| **Lunedì****25/9/2017** |  1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO  |
| **Lunedì****2/10/2017** |  2 – TECNICA DELL’ABBINAMENTO CIBO-VINO |
| **Lunedì****9/10/2017** |  3 - UOVA E SALSE |
| **Lunedì****16/10/2017** | **4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE** |
| **Lunedì****23/10/2017** | **5 - CEREALI** |
| **Lunedì****30/10/2017** | **6 – PRODOTTI DELLA PESCA** |
| **Lunedì****6/11/2017** | **7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA** |
| **Lunedì****13/11/2017** |  **8 – PRODOTTI DI SALUMERIA** |
| **Lunedì****20/11/2017** |  9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI |
| **Lunedì****27/11/2017** |  10 – FORMAGGI I |
| **Lunedì****4/12/2017** | **11 – FORMAGGI II**  |
| **Lunedì****11/12/2017** | **12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA** |
| **Lunedì****18/12/2017** | **13 – DOLCI AL CIOCCOLATO** |
| **Data da definire** |  14  - CENA DIDATTICA (in trasferta…) |

## PROVA SCRITTA : 22/01/18 ORE 20,00

## PROVA ORALE : 10/02/18 ORE 10,00

## Il Direttore del Corso                                                Il Presidente di Sezione

Tommaso Luongo Nicoletta Gargiulo

**Luogo : Hotel Reinassance –** Via Nuova Ponte di Tappia, 25

80133 Napoli -  **Orario : 20,00**