**AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI**

**Corso n. 89 III livello - novembre 2017**

|  |  |
| --- | --- |
| **Data** | Argomento della Lezione |
| **Martedì**  **28/11/2017** | 1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO |
| **Martedì**  **5/12/2017** | 2 – TECNICA DELL’ABBINAMENTO CIBO-VINO |
| **Martedì**  **12/12/2017** | 3 - UOVA E SALSE |
| **Martedì**  **19/12/2017** | **4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE** |
| **Martedì**  **9/1/2018** | **5 - CEREALI** |
| **Data da definire** | **6 – PRODOTTI DELLA PESCA** |
| **Martedì**  **23/1/2018** | **7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA** |
| **Martedì**  **30/1/2018** | **8 – PRODOTTI DI SALUMERIA** |
| **Martedì**  **6/2/2018** | 9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI |
| **Martedì**  **13/2/2018** | 10 – FORMAGGI I |
| **Martedì**  **20/2/2018** | **11 – FORMAGGI II** |
| **Martedì**  **27/2/2018** | **12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA** |
| **Martedì**  **6/3/2018** | **13 – DOLCI AL CIOCCOLATO** |
| **Martedì**  **13/3/2018** | 14  - CENA DIDATTICA |

## PROVA SCRITTA : 27/03/18 ORE 20,00

## PROVA ORALE : 14/04/18 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**