**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**