AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI

Corso n. 56 III livello - novembre 2015

|  |  |
| --- | --- |
| **Data** | Argomento della Lezione |
| **Martedì****3/11/2015** |  1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO  |
| **Martedì****10/11/2015** |  2 – TECNICA DELL’ABBINAMENTO CIBO-VINO |
| **Martedì****17/11/2015** |  3 - UOVA E SALSE |
| **Martedì****24/11/2015** | **4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE** |
| **Martedì****1/12/2015** | **5 - CEREALI** |
| **Martedì****15/12/2015** | **6 – PRODOTTI DELLA PESCA** |
| **Martedì****22/12/2015** | **7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA** |
| **Martedì****12/1/2016** |  **8 – PRODOTTI DI SALUMERIA** |
| **Martedì****19/1/2016** |  9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI |
| **Martedì****26/1/2016** |  10 – FORMAGGI I |
| **Martedì****2/2/2016** | **11 – FORMAGGI II**  |
| **Martedì****9/2/2016** | **12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA** |
| **Martedì****16/2/2016** | **13 – DOLCI AL CIOCCOLATO** |
| **Martedì****23/2/2016** |  14  - CENA DIDATTICA |

## DATE ESAMI: 21 Marzo (Prova scritta); 2 Aprile (Prova orale)

## 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**