AIS CAMPANIA- DELEGAZIONE di NAPOLI

Corso n. 62 III livello - novembre 2016

|  |  |
| --- | --- |
| **Data** | Argomento della Lezione |
| **Mercoledì****2/11/2016** |  1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO  |
| **Mercoledì****9/11/2016** |  2 – TECNICA DELL’ABBINAMENTO CIBO-VINO |
| **Mercoledì****16/11/2016** |  3 - UOVA E SALSE |
| **Mercoledì****24/11/2016** | **4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE** |
| **Mercoledì****30/11/2016** | **5 - CEREALI** |
| **Mercoledì****14/12/2016** | **6 – PRODOTTI DELLA PESCA** |
| **Mercoledì****21/12/2016** | **7 – CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA** |
| **Mercoledì****11/1/2017** |  **8 – PRODOTTI DI SALUMERIA** |
| **Mercoledì****25/1/2017** |  9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI |
| **Mercoledì****1/2/2017** |  10 – FORMAGGI I |
| **Mercoledì****8/2/2017** | **11 – FORMAGGI II**  |
| **Mercoledì****15/2/2017** | **12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA** |
| **Mercoledì****22/2/2017** | **13 – DOLCI AL CIOCCOLATO** |
| **Mercoledì****1/3/2017** |  14  - CENA DIDATTICA |

## Prova scritta : 15/03/17 ore 20,00

## Prova orale : 1/04/16 ore 9,30

##

## 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**