

Sommelierkurs Modul 3**04.10. - 29.11.2021****Kellerei Kaltern****Kursdir.:**

Lektion:	Titel der Lektion	Datum	Uhrzeit	Referent
Lez. I	Sinnespr. V. Speisen u. Wein	04.10.2021	18:00 - 20:30	Mayr Christine
Lez. II	Anpassungst. Speisen u. Wein	06.10.2021	18:00 - 20:30	Mayr Christine
Lez. III	Eier und Saucen	11.10.2021	18:00 - 20:30	Mayr Christine
Lez. IV	Gewürze, Küchenkr., Dressings	13.10.2021	18:00 - 20:30	Demetz Gabi
Lez. V	Getreide und Derivate	18.10.2021	18:00 - 20:30	Mayr Christine
Lez. VI	Fischereiprodukte	20.10.2021	18:00 - 20:30	Tezzele Paolo
Lez. VII	Weisses u. rotes Fleisch u. Wild	25.10.2021	18:00 - 20:30	Fink Thomas
Lez. VIII	Wurstwaren	27.10.2021	18:00 - 20:30	Fink Thomas
Lez. IX	Pilze, Trüffel, Gemüse u. Hülsenfr.	03.11.2021	18:00 - 20:30	Fink Thomas
Lez. X	Käse I	08.11.2021	18:00 - 20:30	Tezzele Paolo
Lez. XI	Käse II	10.11.2021	18:00 - 20:30	Tezzele Paolo
Lez. XII	Süßspeisen, Speiseeis u. Früchte	15.11.2021	18:00 - 20:30	Unterthurner M.
Lez. XIII	Schokoladedessert	17.11.2021	18:00 - 20:30	Unterthurner M.
Lez. XIV	Mineralw., Tee, Kaffee	22.11.2021	18:00 - 20:30	Demetz Gabi
Lez. XV	Zigarren	24.11.2021	18:00 - 20:30	Tezzele Paolo
Lez. XVI	<i>didaktisches Essen</i>	29.11.2021	19:00 Uhr	Mayr Christine

Präsenz zählt nur, wenn das gesamte Referat ohne Verspätung besucht wird**Maximal erlaubte Fehlstunden: 2 Lektionen****geltendes Statut nach zu lesen unter: www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo_intero**