

Corso Sommelier terzo Livello		dal 12.10. - 02.12.2021		
Albergo SHERATON		Kursdirektor: Demetz Gaby		
Lezione	Titolo della lezione	Data	Orario	Docente
Lez. I	Analisi Sensoriale	12.10.2021	19:30 - 22:00	Mayr Christine
Lez. II	Tecnica dell'abbinamento Cibo-Vino	14.10.2021	19:30 - 22:00	Mayr Christine
Lez. III	Uova e salse	19.10.2021	19:30 - 22:00	Mayr Christine
Lez. IV	Condimenti, erbe aromatiche e spezie	21.10.2021	19:30 - 22:00	Demetz Gabi
Lez. V	Cereali	26.10.2021	19:30 - 22:00	Mayr Christine
Lez. VI	Prodotti della pesca	28.10.2021	19:30 - 22:00	Tezzele Paolo
Lez. VII	Carni bianche e rosse, selvaggina	02.11.2021	19:30 - 22:00	Fink Thomas
Lez. VIII	Prodotti di salumeria	04.11.2021	19:30 - 22:00	Fink Thomas
Lez. IX	Funghi, tartufi, ortaggi e legumi	09.11.2021	19:30 - 22:00	Fink Thomas
Lez. X	Formaggi I	11.11.2021	19:30 - 22:00	Tezzele Paolo
Lez. XI	Formaggi II	16.11.2021	19:30 - 22:00	Tezzele Paolo
Lez. XII	Dolci, gelati e frutta	18.11.2021	19:30 - 22:00	Unterthurner M.
Lez. XIII	Dolci al cioccolato	23.11.2021	19:30 - 22:00	Unterthurner M.
Lez. XIV	Acqua minerale, tee, caffè	25.11.2021	19:30 - 22:00	Demetz Gabi
Lez. XV	Sigari	30.11.2021	19:30 - 22:00	Tezzele Paolo
Lez. XVI	Cena didattica	02.12.2021	19:30 - 22:00	Mayr Christine
Regolamento secondo staut www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo intero				