

Sommelierkurs Modul 3**14.09. - 07.10.2021****Bildungshaus Lichtenburg****Kursdir.: Demetz Gabriella**

Lektion:	Titel der Lektion	Datum	Uhrzeit	Referent
Lez. I	Sinnespr. V. Speisen u. Wein	14.09.2021	9:30 - 12:00	Mayr Christine
Lez. II	Anpassungst. Speisen u. Wein	14.09.2021	13:00 - 15:30	Mayr Christine
Lez. III	Eier und Saucen	16.09.2021	9.30 - 12:00	Mayr Christine
Lez. IV	Gewürze, Küchenkr., Dressings	21.09.2021	9:30 - 12:00	Demetz Gabi
Lez. V	Getreide und Derivate	16.09.2021	13:00 - 15:30	Mayr Christine
Lez. VI	Fischereiprodukte	23.09.2021	9:30 - 12:00	Tezzele Paolo
Lez. VII	Weisses u. rotes Fleisch u. Wild	28.09.2021	9.30 - 12:00	Fink Thomas
Lez. VIII	Wurstwaren	28.09.2021	13:00 - 15:30	Fink Thomas
Lez. IX	Pilze, Trüffel, Gemüse u. Hülsenfr.	07.10.2021	9:30 - 12:00	Fink Thomas
Lez. X	Käse I	30.09.2021	9:30 - 12:00	Tezzele Paolo
Lez. XI	Käse II	30.09.2021	13:00 - 15:30	Tezzele Paolo
Lez. XII	Süßspeisen, Speiseeis u. Früchte	05.10.2021	9:30 - 12:00	Unterthurner M.
Lez. XIII	Schokoladedessert	05.10.2021	13:00 - 15:30	Unterthurner M.
Lez. XIV	Mineralw., Tee, Kaffee	21.09.2021	13:00 - 15:30	Demetz Gabi
Lez. XV	Zigarren	23.09.2021	13:00 - 15:30	Tezzele Paolo
Lez. XVI	<i>didaktisches Essen</i>	07.10.2021	13:00 - 15:30	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**