

2022	Sommelierkurs Modul 3				
	ONLINE KURS	Kursdir.:	Gaby Demetz		
Lektion:	Titel der Lektion	Datum	Uhrzeit	Referent	
Lektion I	Die Sinnessprache von Speisen und Wein	04.04.2022	18:00 - 19:30	Mayr Christine	online
Lektion II	Anpassungstechniken von Speisen und Wein	05.04.2022	18:00 - 19:30	Mayr Christine	online
Lektion III	Eier und Saucen	06.04.2022	18:00 - 19:30	Baumgartner P.	online
	VERKOSTUNGSLEKTIONEN und Vertiefung	07.04.2022	18:00 - 21:00		
Lektion IV	Gewürze, Küchenkräuter, Dressings	11.04.2022	18:00 - 19:30	Demetz G.	online
Lektion V	Getreide und Derivate	12.04.2022	18:00 - 19:30	Mayr Christine	online
Lektion VI	Fischereiprodukte	13.04.2022	18:00 - 19:30	Tezzele Paolo	online
	VERKOSTUNGSLEKTIONEN und Vertiefung	14.04.2022	18:00 - 21:00		
Lektion VII	Weisses und rotes Fleisch und Wild	19.04.2022	18:00 - 19:30	Fink Thomas	online
Lektion VIII	Wurstwaren	20.04.2022	18:00 - 19:30	Fink Thomas	online
Lektion IX	Pilze, Trüffel, Gempse und Hülsenfrüchte	21.04.2022	18:00 - 19:30	Fink Thomas	online
	VERKOSTUNGSLEKTIONEN und Vertiefung	26.04.2022	18:00 - 21:00		
Lektion X	Käse 1	03.05.2022	18:00 - 19:30	Tezzele Paolo	
Lektion XI	Käse 2	04.05.2022	18:00 - 19:30	Tezzele Paolo	online
Lektion XII	Süßspeisen, Speiseeise und Früchte	27.04.2022	18:00 - 19:30	Unterthurner M.	online
Lektion XIII	Schokoladedessert	28.04.2022	18:00 - 19:30	Unterthurner M.	
	VERKOSTUNGSLEKTIONEN und Vertiefung		18:00 - 21:00		mit Präsenz
Lektion XIV	Mineralwasser	10.05.2022	18:00 - 19:30	Demetz	online
Lektion XVI	Zigarren	11.05.2022	18:00 - 19:30	Tezzele Paolo	online
Lektion XVI	VERKOSTUNGSLEKTIONEN/didaktisches Essen	12.05.2022	12:00 - 16:00		mit Präsenz
	am Nachmittag fakultativ Zigarrenlektion				
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					