

Corso Sommelier terzo Livello		dal 11.10. - 06.12.2022		
	Albergo SHERATON	Kursdirektor:		
Lezione	Titolo della lezione	Data	Orario	Docente
Lez. I	Analisi Sensoriale	11.10.2022	19:30 - 22:00	Mayr Christine
Lez. II	Tecnica dell'abbinamento Cibo-Vino	13.10.2022	19:30 - 22:00	Mayr Christine
Lez. III	Uova e salse	18.10.2022	19:30 - 22:00	Mayr Christine
Lez. IV	Condimenti, erbe aromatiche e spezie	20.10.2022	19:30 - 22:00	Demetz Gabi
Lez. V	Cereali	25.10.2022	19:30 - 22:00	Mayr Christine
Lez. VI	Prodotti della pesca	27.10.2022	19:30 - 22:00	Tezzele Paolo
Lez. VII	Carni bianche e rosse, selvaggina	03.11.2022	19:30 - 22:00	Fink Thomas
Lez. VIII	Prodotti di salumeria	08.11.2022	19:30 - 22:00	Fink Thomas
Lez. IX	Funghi, tartufi, ortaggi e legumi	10.11.2022	19:30 - 22:00	Fink Thomas
Lez. X	Formaggi I	15.11.2022	19:30 - 22:00	Tezzele Paolo
Lez. XI	Formaggi II	17.11.2022	19:30 - 22:00	Tezzele Paolo
Lez. XII	Dolci, gelati e frutta	22.11.2022	19:30 - 22:00	Unterthurner M.
Lez. XIII	Dolci al cioccolato	24.11.2022	19:30 - 22:00	Unterthurner M.
Lez. XIV	Acqua minerale, tee, caffè	29.11.2022	19:30 - 22:00	Demetz Gabi
Lez. XV	Sigari	01.12.2022	19:30 - 22:00	Tezzele Paolo
Lez. XVI	Cena didattica	06.12.2022	19:30 - 22:00	Mayr Christine
Esamne scritto				
Esamne orale				