

**Sommelierkurs Modul 3****03.10. - 28.11.2022****Kellerei Kaltern****Kursdir.: Bruni Marginter**

<b>Lektion:</b>	<b>Titel der Lektion</b>	<b>Datum</b>	<b>Uhrzeit</b>	<b>Referent</b>
Lez. I	Sinnespr. V. Speisen u. Wein	10.10.2022	18:00 - 20:30	Mayr Christine
Lez. II	Anpassungst. Speisen u. Wein	13.10.2022	18:00 - 20:30	Mayr Christine
Lez. III	Eier und Saucen	17.10.2022	18:00 - 20:30	Mayr Christine
Lez. V	Getreide und Derivate	19.10.2022	18:00 - 20:30	Mayr Christine
Lez. VII	Weisses u. rotes Fleisch u. Wild	24.10.2022	18:00 - 20:30	Fink Thomas
Lez. VI	Fischereiprodukte	25.10.2022	18:00 - 20:30	Tezzele Paolo
Lez. VIII	Wurstwaren	26.10.2022	18:00 - 20:30	Fink Thomas
Lez. IV	Gewürze, Küchenkr., Dressings	31.10.2022	18:00 - 20:30	Demetz Gabi
Lez. IX	Pilze, Trüffel, Gemüse u. Hülsenfr.	02.11.2022	18:00 - 20:30	Fink Thomas
Lez. X	Käse I	07.11.2022	18:00 - 20:30	Tezzele Paolo
Lez. XI	Käse II	09.11.2022	18:00 - 20:30	Tezzele Paolo
Lez. XII	Süßspeisen, Speiseeis u. Früchte	14.11.2022	18:00 - 20:30	Unterthurner M.
Lez. XIII	Schokoladedessert	16.11.2022	18:00 - 20:30	Unterthurner M.
Lez. XIV	Mineralw., Tee, Kaffee	21.11.2022	18:00 - 20:30	Demetz Gabi
Lez. XV	Zigarren	23.11.2022	18:00 - 20:30	Tezzele Paolo
Lez. XVI	<i>didaktisches Essen</i>	28.11.2022	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](http://www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo_intero)**