

Corso Sommelier 3				
luogo	Ditta Graus Boandes -Badia			
direttrice del corso				
data inizio	martedì, 10.10.2023			
data fine	venerdì, 07.11.2023			
ore	09:30-12:00/ 13.30-16:00			
lingua	italiano			
Lezione	Titolo della lezione	Data	Orario	Docente*
<b>*i nomi die docenti verranno pubblicati di seguito</b>				
Lezione 1	Analisi Sensoriale	10.10.23	09:30 - 12:00	
Lezione 2	Tecnica dell'abbinamento Cibo-Vino	10.10.23	13:30 - 16:00	
Lezione 3	Uova e salse	12.10.23	09:30 - 12:00	
Lezione 5	Cereali	12.10.23	13:30 - 16:00	
Lezione 4	Condimenti, erbe aromatiche e spezie	17.10.23	09:30 - 12:00	
Lezione 15	Acqua minerale, tee, caffè	17.10.23	13:30 - 16:00	
Lezione 7	Carni bianche e rosse, selvaggina	19.10.23	09:30 - 12:00	
Lezione 8	Prodotti di salumeria	19.10.23	13:30 - 16:00	
Lezione 9	Funghi, tartufi, ortaggi e legumi	24.10.23	09:30 - 12:00	
Lezione 6	Prodotti della pesca	24.10.23	13:30- 16:00	
Lezione 10	Formaggi I	26.10.23	09:30 - 12:00	
Lezione 11	Formaggi II	26.10.23	13:30 - 16:00	
Lezione 12	Dolci, gelati e frutta	31.10.23	09:30 - 12:00	
Lezione 13	Dolci al cioccolato	31.10.23	13:30 - 16:00	
Lezione 14	Pranzo Didattico	07.11.23	13:30 - 16:00	
Lezione 16	Sigari	07.11.23	16:00 - 18:30	
<b>Regolamento secondo statuto <a href="http://www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/testo%20intero">www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/testo intero</a></b>				
<b>Lezioni mancanti permessi: 2</b>				