

Sommelierkurs Stufe 3				
Ort Kellerei Kaltern				
Kursdirektorin				
Datum Beginn		Montag, 25.09.2023		
Datum Ende		Montag, 20.11.2023		
Uhrzeit		18.00-20.30		
Sprache		Deutsch		
Lektion:	Titel der Lektion	Datum	Uhrzeit	Referent
<i>*die Referenten der jeweiligen Lektionen werden zu einem späteren Zeitpunkt bekanntgegeben</i>				
Lektion 1	Sinnespr. V. Speisen u. Wein	25.09.23	18:00 - 20:30	
Lektion 2	Anpassungst. Speisen u. Wein	27.09.23	18:00 - 20:30	
Lektion 3	Eier und Saucen	02.10.23	18:00 - 20:30	
Lektion 4	Gewürze, Küchenkr., Dressings	04.10.23	18:00 - 20:30	
Lektion 5	Getreide und Derivate	09.10.23	18:00 - 20:30	
Lektion 6	Fischereiprodukte	11.10.23	18:00 - 20:30	
Lektion 7	Weisses u. rotes Fleisch u. Wild	16.10.23	18:00 - 20:30	
Lektion 8	Wurstwaren	18.10.23	18:00 - 20:30	
Lektion 9	Pilze, Trüffel, Gemüse u. Hülsenfr.	23.10.23	18:00 - 20:30	
Lektion 10	Käse I	25.10.23	18:00 - 20:30	
Lektion 11	Käse II	30.10.23	18:00 - 20:30	
Lektion 12	Süßspeisen, Speiseeis u. Früchte	06.11.23	18:00 - 20:30	
Lektion 13	Schokoladedessert	08.11.23	18:00 - 20:30	
Lektion 16	Zigarren	13.11.23	18:00 - 20:30	
Lektion 15	Mineralw., Tee, Kaffee	15.11.23	18:00 - 20:30	
Lektion 14	<i>didaktisches Essen</i>	20.11.23	18:00 - 20:30	

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 inte](http://www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo%20inte)