

Sommelierkurs Stufe 3**Ort** Kellerei Eisacktal**Kursdirektorin****Datum Beginn** Dienstag, 28.02.2023**Datum Ende** Donnerstag, 23.03.2023**Uhrzeit Lektionen** 09.30-12.00/ 13.00-15.30**Sprache** Deutsch

Lektion:	Titel der Lektion	Datum	Uhrzeit	Referent*
*die Referenten der jeweiligen Lektionen werden zu einem späteren Zeitpunkt bekanntgegeben				
Lektion 1	Sinnespr. V. Speisen u. Wein	28.02.23	9:30 - 12:00	
Lektion 2	Anpassungst. Speisen u. Wein	28.02.23	13:00 - 15:30	
Lektion 3	Eier und Saucen	02.03.23	9.30 - 12:00	
Lektion 5	Getreide und Derivate	02.03.23	13:00 - 15:30	
Lektion 6	Gewürze, Küchenkr., Dressings	07.03.23	9:30 - 12:00	
Lektion 15	Mineralw.,Tee,Kaffe	07.03.23	13:00 - 15:30	
Lektion 7	Weisses u. rotes Fleisch u. Wild	09.03.23	9.30 - 12:00	
Lektion 8	Wurstwaren	09.03.23	13:00 - 15:30	
Lektion 6	Fischereiprodukte	14.03.23	9:30 - 12:00	
Lektion 16	Zigarren	14.03.23	13:00 - 15:30	
Lektion 12	Süßspeisen, Speiseeis u. Früchte	16.03.23	9:30 - 12:00	
Lektion 13	Schokoladedessert	16.03.23	13:00 - 15:30	
Lektion 10	Käse I	21.03.23	9:30 - 12:00	
Lektion 11	Käse II	21.03.23	13:00 - 15:30	
Lektion 9	Pilze, Trüffel, Gemüse u. Hülsenfr.	23.03.23	9:30 - 12:00	
Lektion 14	<i>didaktisches Essen</i>	23.03.23	13:00 - 15:30	

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 intero**