

Corso Sommelier 3				
luogo	Bolzano			
direttrice del corso				
data inizio	giovedì, 16.03.2023			
data fine	giovedì 11.05.2023			
ore	19:30-22:00			
lingua	italiano			
Lezione	Titolo della lezione	Data	Orario	Docente *
* i nomi dei docenti verranno pubblicati di seguito				
Lezione 1	Analisi Sensoriale	16.03.23	19:30 - 22:00	
Lezione 2	Tecnica dell'abbinamento Cibo-Vino	21.03.23	19:30 - 22:00	
Lezione 3	Uova e salse	23.03.23	19:30 - 22:00	
Lezione 4	Condimenti, erbe aromatiche e spezie	28.03.23	19:30 - 22:00	
Lezione 5	Cereali	30.03.23	19:30 - 22:00	
Lezione 6	Prodotti della pesca	04.04.23	19:30 - 22:00	
Lezione 7	Carni bianche e rosse, selvaggina	06.04.23	19:30 - 22:00	
Lezione 8	Prodotti di salumeria	11.04.23	19:30 - 22:00	
Lezione 9	Funghi, tartufi, ortaggi e legumi	13.04.23	19:30 - 22:00	
Lezione 10	Formaggi I	18.04.23	19:30 - 22:00	
Lezione 11	Formaggi II	20.04.23	19:30 - 22:00	
Lezione 12	Dolci, gelati e frutta	27.04.23	19:30 - 22:00	
Lezione 13	Dolci al cioccolato	02.05.23	19:30 - 22:00	
Lezione 14	Acqua minerale, tee, caffè	04.05.23	19:30 - 22:00	
Lezione 15	Cena Didattica	09.05.23	19:30 - 22:00	
Lezione 16	Sigari	11.05.23	19:30 - 22:00	
Regolamento secondo statuto: www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo intero				
Lezioni mancanti permessi: 2				