

Sommelierkurs Stufe 3				
Ort	Kellerei Kaltern			
Kursdirektorin	Rauch Verena			
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	25.09.2023	18:00 - 20:30	Mayr Christine
Lektion 2	Anpassungst. Speisen u. Wein	27.09.2023	18:00 - 20:30	Mayr Christine
Lektion 3	Eier und Saucen	02.10.2023	18:00 - 20:30	Mayr Christine
Lektion 4	Gewürze, Küchenkr., Dressings	04.10.2023	18:00 - 20:30	Senoner André
Lektion 5	Getreide und Derivate	09.10.2023	18:00 - 20:30	Mayr Christine
Lektion 6	Fischereiprodukte	11.10.2023	18:00 - 20:30	Tezzele Paolo
Lektion 7	Weisses u. rotes Fleisch u. Wild	16.10.2023	18:00 - 20:30	Fink Thomas
Lektion 8	Wurstwaren	18.10.2023	18:00 - 20:30	Fink Thomas
Lektion 9	Pilze, Trüffel, Gemüse u. Hülsenfr.	23.10.2023	18:00 - 20:30	Fink Thomas
Lektion 10	Käse I	25.10.2023	18:00 - 20:30	Tezzele Paolo
Lektion 11	Käse II	30.10.2023	18:00 - 20:30	Tezzele Paolo
Lektion 12	Süßspeisen, Speiseeis u. Früchte	06.11.2023	18:00 - 20:30	Franziska Steinhauser
Lektion 13	Schokoladedessert	08.11.2023	18:00 - 20:30	Franziska Steinhauser
Lektion 16	Zigarren	13.11.2023	18:00 - 20:30	Paolo Tezzele
Lektion 15	Mineralw., Tee, Kaffee	15.11.2023	18:00 - 20:30	Rabanser Valentin
Lektion 14	<i>didaktisches Essen</i>	20.11.2023	18:00 - 20:30	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