

Sommelierkurs Stufe 3				
Ort	Eisacktal			
Kursdirektorin	Michael Baumgartner			
Datum Beginn	Dienstag, 27.02.2024			
Datum Ende	Donnerstag, 21.03.2024			
Uhrzeit Lektionen	09.00-12.00 / 13.00-16.00			
Sprache	deutsch			
Lektion:	Titel der Lektion	Datum	Uhrzeit	Referent
<b>Referenten noch zu definieren</b>				
Lektion 1	Sinnespr. V. Speisen u. Wein	27.02.2024	9:30 - 12:00	
Lektion 2	Anpassungst. Speisen u. Wein	27.02.2024	13:30 - 16:00	
Lektion 3	Eier und Saucen	29.02.2024	9:30 - 12:00	
Lektion 5	Getreide und Derivate	29.02.2024	13:30 - 16:00	
Lektion 4	Gewürze, Küchenkr., Dressings	05.03.2024	9:30 - 12:00	
Lektion 6	Fischereiprodukte	05.03.2024	13:30 - 16:00	
Lektion 7	Weisses u. rotes Fleisch u. Wild	07.03.2024	9:30 - 12:00	
Lektion 8	Wurstwaren	07.03.2024	13:30 - 16:00	
Lektion 9	Pilze, Trüffel, Gemüse u. Hülsenfr.	12.03.2024	9:30 - 12:00	
Lektion 15	Mineralw., Tee, Kaffee	12.03.2024	13:30 - 16:00	
Lektion 10	Käse I	14.03.2024	9:30 - 12:00	
Lektion 11	Käse II	14.03.2024	13:30 - 16:00	
Lektion 13	Schokoladedessert	19.03.2024	9:30 - 12:00	
Lektion 12	Süßspeisen, Speiseeis u. Früchte	19.03.2024	13:30 - 16:00	
Lektion 16	Zigarren	21.03.2024	9:30 - 12:00	
Lektion 14	<i>didaktisches Essen</i>	21.03.2023	12:30 - 15:30	
Präsenz zählt nur, wenn das gesamte Referat ohne Verspätung besucht wird				
Maximal erlaubte Fehlstunden: 2 Lektionen				
geltendes Statut nach zu lesen unter: <a href="http://www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo%20intero">www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo intero</a>				