

Corso Sommelier 3				
luogo	Bolzano / Gustelier			
direttrice del corso	PAOLO TEZZELE			
data inizio	martedì, 26.03.2024			
data fine	mercoledì, 22.05.2024			
ore	19:30-22:00			
lingua	italiano			
Lezione	Titolo della lezione	Data	Orario	Docente *
Lezione 1	Analisi Sensoriale	26.03.2024	19:30 - 22:00	Mayr Christine
Lezione 2	Tecnica dell'abbinamento Cibo-Vino	02.04.2024	19:30 - 22:00	Mayr Christine
Lezione 3	Uova e salse	03.04.2024	19:30 - 22:00	Mayr Christine
Lezione 6	Prodotti della pesca	08.04.2024	19:30 - 22:00	Tezzele Paolo
Lezione 5	Cereali	10.04.2024	19:30 - 22:00	Mayr Christine
Lezione 4	Condimenti, erbe aromatiche e spezie	15.04.2024	19:30 - 22:00	Senoner André
Lezione 7	Carni bianche e rosse, selvaggina	17.04.2024	19:30 - 22:00	Fink Thomas
Lezione 10	Formaggi I	22.04.2024	19:30 - 22:00	Tezzele Paolo
Lezione 11	Formaggi II	24.04.2024	19:30 - 22:00	Tezzele Paolo
Lezione 8	Prodotti di salumeria	29.04.2024	19:30 - 22:00	Fink Thomas
Lezione 9	Funghi, tartufi, ortaggi e legumi	06.05.2024	19:30 - 22:00	Fink Thomas
Lezione 12	Dolci, gelati e frutta	08.05.2024	19:30 - 22:00	Franziska Steinhauser
Lezione 13	Dolci al cioccolato	13.05.2024	19:30 - 22:00	Franziska Steinhauser
Lezione 14	Acqua minerale, tee, caffè	15.05.2024	19:30 - 22:00	Rabanser Valentin
Lezione 15	Cena Didattica	21.05.2024	19:30 - 22:00	Mayr Christine
Lezione 16	Sigari	22.05.2024	19:30 - 22:00	Paolo Tezzele
<b>Regolamento secondo statuto: <a href="http://www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo%20intero">www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo intero</a></b>				
Lezioni mancanti permessi: 2				