# Sommelierkurs Stufe 3

| | |
|---|---|
| Ort | Kellerei Eisacktal |
| Kursdirektorin | Michael Baumgartner |
| Datum Beginn | Dienstag, 03.02.2026 |
| Datum Ende | Dienstag, 24.02.2026 |
| Uhzeit Lektionen | 09.30 - 12.00 / 13.30 - 16.00 |
| Sprache | Deutsch |

| Lezione | Titel der Lektion | Datum | Datum | Referent |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| Lektion 1 | Sinnespr. V. Speisen u. Wein | 03.02.2026 | 09.30 - 12.00 | |
| | | | | |
| Lektion 2 | Anpassungst. Speisen u. Wein | 03.02.2026 | 13.30 - 16.00 | |
| | | | | |
| Lektion 3 | Eier und Saucen / Gewürze, Küchenkr., Dressings | 05.02.2026 | 09.30 - 12.00 | |
| | | | | |
| Lektion 4 | Getreide und Derivate / Pilze, Trüffel, Gemüse u. Hülsenfr. | 05.02.2026 | 13.30 - 16.00 | |
| | | | | |
| Lektion 7 | Weisses u. rotes Fleisch u. Wild | 10.02.2026 | 09.30 - 12.00 | |
| | | | | |
| Lektion 6 | Didaktisches Essen 1 | 10.02.2026 | 13.30 - 16.00 | |
| | | | | |
| Lektion 9 | Käse | 12.02.2026 | 09.30 - 12.00 | |
| | | | | |
| Lektion 5 | Fischereiprodukte | 12.02.2026 | 13.30 - 16.00 | |
| | | | | |
| Lektion 8 | Wurstwaren | 17.02.2026 | 09.30 - 12.00 | |
| | | | | |
| Lektion 12 | Didaktisches Essen 2 | 17.02.2026 | 13.30 - 16.00 | |
| | | | | |
| Lektion 10 | Süßspeisen, Speiseeis u. Früchte | 19.02.2026 | 09.30 - 12.00 | |
| | | | | |
| Lektion 11 | Schokoladedessert / Mineralw.,Tee,Kaffe | 19.02.2026 | 13.30 - 16.00 | |
| | | | | |
| Lektion 13 | VERTIEFUNG DER VERKOSTUNGSTECHNIK | 24.02.2026 | 09.30 - 12.00 | |
| | | | | |
| Lektion 14 | Zigarren | 24.02.2026 | 13.30 - 16.00 | |
| | | | | |

Regolamento secondo statuto www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo intero

Lezioni mancanti permessi: 2