

Sommelierkurs Stufe 3

Ort	Eppan /Kellerei St. Pauls			
Kursdirektorin	Michael Baumgartner			
Datum Beginn	Montag, 26.10.2026			
Datum Ende	Mittwoch, 09.12.2026			
Uhrzeit Lektionen	19.30 - 22.00			
Sprache	Deutsch			
Lektion	Titel der Lektion	Datum	Uhrzeit	Referent
Lektion 1	Sinnespr. V. Speisen u. Wein	26.10.2026	19.30 - 22.00	
Lektion 2	Anpassungst. Speisen u. Wein	28.10.2026	19.30 - 22.00	
Lektion 3	Eier und Saucen / Gewürze, Küchenkr., Dressings	02.11.2026	19.30 - 22.00	
Lektion 4	Getreide und Derivate / Pilze, Trüffel, Gemüse u. Hülsenfr.	04.11.2026	19.30 - 22.00	
Lektion 5	Fischereiprodukte	09.11.2026	19.30 - 22.00	
Lektion 6	Didaktisches Essen 1 HOTEL TIEFENBRUNN LANA	11.11.2026	19.30 - 22.00	
Lektion 7	Weisses u. rotes Fleisch u. Wild	16.11.2026	19.30 - 22.00	
Lektion 8	Wurstwaren	18.11.2026	19.30 - 22.00	
Lektion 9	Käse	23.11.2026	19.30 - 22.00	
Lektion 10	Süßspeisen, Speiseeis u. Früchte KELLEREI GIRLAN	25.11.2026	19.30 - 22.00	
Lektion 13	VERTIEFUNG DER VERKOSTUNGSTECHNIK	30.11.2026	19.30 - 22.00	
Lektion 11	Schokoladedessert / Mineralw., Tee, Kaffee	02.12.2026	19.30 - 22.00	
Lektion 12	Didaktisches Essen 2 HOTEL TIEFENBRUNN LANA	07.12.2026	18.00 - 20.00	
Lektion 14	Zigarren HOTEL TIEFENBRUNN LANA	09.12.2026	20.00 - 22.00	

Regolamento secondo statuto [www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo intero](http://www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo%20intero)

Lezioni mancanti permessi: 2