

Sommelierkurs Stufe 3

Ort	Kellerei Eisacktal			
Kursdirektorin	Michael Baumgartner			
Datum Beginn	Dienstag, 02.02.2027			
Datum Ende	Dienstag, 23.02.2027			
Uhrzeit 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	02.02.2027	09.30 - 12.00	
Lektion 2	Anpassungst. Speisen u. Wein	02.02.2027	13.30 - 16.00	
Lektion 3	Eier und Saucen / Gewürze, Küchenkr., Dressings	04.02.2027	09.30 - 12.00	
Lektion 4	Getreide und Derivate / Pilze, Trüffel, Gemüse u. Hülsenfr.	04.02.2027	13.30 - 16.00	
Lektion 7	Weisses u. rotes Fleisch u. Wild	09.02.2027	09.30 - 12.00	
Lektion 6	Didaktisches Essen 1	09.02.2027	13.30 - 16.00	
Lektion 9	Käse	11.02.2027	09.30 - 12.00	
Lektion 5	Fischereiprodukte	11.02.2027	13.30 - 16.00	
Lektion 8	Wurstwaren	16.02.2027	09.30 - 12.00	
Lektion 12	Didaktisches Essen 2	16.02.2027	13.30 - 16.00	
Lektion 10	Süßspeisen, Speiseeis u. Früchte	18.02.2027	09.30 - 12.00	
Lektion 11	Schokoladedessert / Mineralw., Tee, Kaffee	18.02.2027	13.30 - 16.00	
Lektion 13	VERTIEFUNG DER VERKOSTUNGSTECHNIK	23.02.2027	09.30 - 12.00	
Lektion 14	Zigarren	23.02.2027	13.30 - 16.00	

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

Lezioni mancanti permessi: 2