

**Corso di III° LIVELLO 2023**

<b>Data</b>	<b>Lezione</b>	
<b>12/10/23 GIO</b>	<b>1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO</b>	
<b>17/10/23 MAR</b>	<b>2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO/VINO</b>	
<b>26/10/23 GIO</b>	<b>3 – UOVA E SALSE</b>	
<b>07/11/23 MAR</b>	<b>4 – CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE</b>	
<b>13/11/23 LUN</b>	<b>5 – CEREALI</b>	
<b>16/11/23 GIO</b>	<b>6 – PRODOTTI DELLA PESCA</b>	
<b>22/11/23 MER</b>	<b>7 –CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA</b>	
<b>28/11/23 MAR</b>	<b>8 – PRODOTTI DI SALUMERIA</b>	
<b>06/12/23 MER</b>	<b>9 - FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI</b>	
<b>11/12/23 LUN</b>	<b>10 – FORMAGGI (1° PARTE)</b>	
<b>19/12/23 MAR</b>	<b>11 – FORMAGGI (2° PARTE)</b>	
<b>15/01/24 LUN</b>	<b>12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA</b>	
<b>23/01/24 MAR</b>	<b>13 – IL CIOCCOLATO</b>	
<b>29/01/24 LUN</b>	<b>14 – CENA DIDATTICA</b>	
<b>12/02/24 LUN</b>	<b>PROVA SCRITTA</b>	

**Prova orale: lunedì 26 febbraio 2024 dalle ore 09:30 alle ore 14:00**