

Programmazione 3° Livello Siena '22 – HOTEL GARDEN

Data	Argomento della Lezione	Docente/Degustatore Firma
Lunedì 12/09/22	1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	
Lunedì 19/09/22	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	
Lunedì 26/09/22	3 – UOVA E SALSE	
Lunedì 03/10/22	4 – CONDIMENTI ERBE AROMATICHE SPEZIE	
Mercoledì 12/10/22	5 – CEREALI	
Lunedì 17/10/22	6 – PRODOTTI DELLA PESCA	
Lunedì 24/10/22	7 – CARNI BIANCHE, ROSSE E SELVAGGINA	
Mercoledì 02/11/22	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA	
Lunedì 07/11/22	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	
Lunedì 14/11/22	10 – FORMAGGI 1^ PARTE	
Lunedì 21/11/22	11 – FORMAGGI 2^ PARTE	
Lunedì 28/11/22	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA	
Lunedì 05/12/22	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO	
Lunedì 12/12/22	14 – CENA DIDATTICA	

Il Direttore del Corso

MARCELLO VAGINI

Il Presidente di Sezione

CRISTIANO CINI

ESAME SCRITTO: 9 GENNAIO '23 DALLE 16,00 ALLE 18,00**ESAME ORALE: 23 GENNAIO '23 DALLE 9,30 ALLE 15,00**