

Programmazione 3° Livello Siena '23 – HOTEL GARDEN

Data	Argomento della Lezione	Docente/Degustatore Firma
Giovedì 21/09/23	1 – ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	
Lunedì 25/09/23	2 – TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	
Giovedì 28/09/23	3 – UOVA E SALSE	
Lunedì 02/10/23	4 – CONDIMENTI ERBE AROMATICHE SPEZIE	
Lunedì 09/10/23	5 – CEREALI	
Lunedì 16/10/23	6 – PRODOTTI DELLA PESCA	
Lunedì 23/10/23	7 – CARNI BIANCHE, ROSSE E SELVAGGINA	
Giovedì 26/10/23	8 – PRODOTTI DI SALUMERIA	
Giovedì 02/11/23	9 – FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	
Lunedì 06/11/23	10 – FORMAGGI 1^ PARTE	
Giovedì 09/11/23	11 – FORMAGGI 2^ PARTE	
Lunedì 13/11/23	12 – DOLCI, GELATI E FRUTTA	
Giovedì 16/11/23	13 – DOLCI AL CIOCCOLATO	
Lunedì 20/11/23	14 – CENA DIDATTICA	

Il Direttore del Corso

MARCELLO VAGINI

Il Presidente di Sezione

CRISTIANO CINI

ESAME SCRITTO: LUNEDI' 04 DICEMBRE '23 DALLE 16,00 ALLE 18,00**ESAME ORALE: LUNEDI' 18 DICEMBRE '23 DALLE 9,30 ALLE 15,00**