

Sezione Territoriale:

Delegazione di:

Corso di:

Toscana**Siena****3° livello****Programmazione 3° Livello Siena Civetta '24**

Data	Argomento della Lezione	Docente/Degustatore Firma
Lunedì 16/09/24	1 – Analisi sensoriale del Cibo e del Vino	
Giovedì 19/09/24	2 – Tecnica dell'abbinamento Cibo Vino	
Lunedì 23/09/24	3 – Uova, Salse, Erbe aromatiche, Spezie, Olio e Condimenti	
Lunedì 30/09/24	4 – Cereali, Funghi, Tartufi, Ortaggi e Legumi	
Lunedì 07/10/24	5 – Prodotti della Pesca	
Giovedì 10/10/24	6 – Prova pratica di Abbinamento (3 portate)	
Lunedì 14/10/24	7 – Carni bianche, rosse e Selvaggina	
Lunedì 21/10/24	8 – Prodotti di Salumeria	
Lunedì 28/10/24	9 – Formaggi	
Lunedì 18/11/24	10 – Prodotti di Pasticceria, Dolci, Gelati e Frutta	
Giovedì 21/11/24	11 – Il mondo del Cioccolato e del Caffè	
Lunedì 25/11/24	12 – Prova pratica di Abbinamento (4 portate)	
Giovedì 28/11/24	13 – Approfondimento sulla Tecnica di Degustazione	

Il Direttore del Corso

Il Presidente di Sezione

MARCELLO VAGINI

CRISTIANO CINI

ESAME SCRITTO: Giovedì 5 Dicembre '24 dalle 16,00 alle 18,00**ESAME ORALE: Giovedì 19 Dicembre '24 dalle 9,00 alle 15,00**