

PROGRAMMA CORSO 3° LIVELLO 11/09/2021

<u>LEZIONE</u>	<u>DATA</u>	<u>MATT</u>	<u>POM</u>	<u>SERA</u>
ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	sabato 11 settembre 2021	09.30		
TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	sabato 18 settembre 2021	09.30		
UOVA E SALSE	sabato 25 settembre 2021	09.30		
CONDIMENTI ERBE AROMATICHE E SPEZIE	sabato 2 ottobre 2021	09.30		
CEREALI	sabato 9 ottobre 2021	09.30		
PRODOTTI DELLA PESCA	sabato 16 ottobre 2021	09.30		
CARNI BIANCHE ROSSE E SELVAGGINA	sabato 23 ottobre 2021	09.30		
PRODOTTI DI SALUMERIA	sabato 30 ottobre 2021	09.30		
FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	sabato 6 novembre 2021	09.30		
FORMAGGI PRIMA PARTE	sabato 13 novembre 2021	09.30		
FORMAGGI SECONDA PARTE	sabato 20 novembre 2021	09.30		
DOLCI, GELATI E FRUTTA	sabato 27 novembre 2021	09.30		
IL CIOCCOLATO	sabato 4 dicembre 2021	09.30		
CENA DIDATTICA	sabato 11 dicembre 2021	09.30		
ESAME SCRITTO	giovedì 13 gennaio 2022	10.00		
ESAME ORALE	giovedì 27 gennaio 2022	09.30		

L'esame è facoltativo. Può essere sostenuto alla fine del corso o entro 5 anni dal termine del corso

l'adesione alla sessione d'esame di fine corso deve essere comunicata e saldata entro il 27/11/21

l'importo da versare per sostenere l'esame è di € 40,00

la non partecipazione all'esame scritto, non prevede il rimborso della quota esame versata

I riferimenti di delegazione sono i seguenti

PER I CORSI : Alessandro Caccia 329/4381301 mail alessandro.caccia@aislombardia.it

PER EVENTI: Ais Brescia 327/2360730 mail: prenota.aisbrescia@gmail.com

per ricevere le comunicazioni, sia relative ai corsi che agli eventi, serve memorizzare i due

numeri sopracitati. Le comunicazioni le facciamo via whatsapp in broadcast

SITO: www.aisbrescia.it - possibilità di iscriversi alla newsletter settimanale inviata il mercoledì

SITO: www.aislombardia.it - possibilità di iscriversi alla newsletter settimanale inviata il venerdì