

PROGRAMMA CORSO 3° LIVELLO DAL 16/09/2021 AL 16/12/2021

<u>LEZIONE</u>	<u>DATA</u>	<u>MATT</u>	<u>POM</u>	<u>SERA</u>
ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	giovedì 16 settembre 2021		15.30	20.30
TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	giovedì 23 settembre 2021		15.30	20.30
UOVA E SALSE	giovedì 30 settembre 2021		15.30	20.30
PRODOTTI DELLA PESCA	giovedì 7 ottobre 2021		15.30	20.30
CEREALI	giovedì 14 ottobre 2021		15.30	20.30
CARNI BIANCHE ROSSE E SELVAGGINA	giovedì 21 ottobre 2021		15.30	20.30
PRODOTTI DI SALUMERIA	giovedì 28 ottobre 2021		15.30	20.30
FORMAGGI PRIMA PARTE	giovedì 4 novembre 2021		15.30	20.30
FORMAGGI SECONDA PARTE	giovedì 11 novembre 2021		15.30	20.30
DOLCI, GELATI E FRUTTA	giovedì 18 novembre 2021		15.30	20.30
IL CIOCCOLATO	giovedì 25 novembre 2021		15.30	20.30
CONDIMENTI ERBE AROMATICHE E SPEZIE	giovedì 2 dicembre 2021		15.30	20.30
FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI	giovedì 9 dicembre 2021		15.30	20.30
CENA DIDATTICA	giovedì 16 dicembre 2021			20.30
ESAME SCRITTO	mercoledì 12 gennaio 2022	10.00		
ESAME ORALE	mercoledì 26 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 25/11/21

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