

**CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER - ROMA 3^ LIVELLO***TURNO UNICO 20,00-22,30*

LEZ.	GIORNO	DATA	LEZIONE	LIVELLO
1	MERCOLEDI	20/02/2019	ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO	3°LIVELLO
2	MERCOLEDI	27/02/2019	TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO	3°LIVELLO
3	MERCOLEDI	06/03/2019	UOVA E SALSE	3°LIVELLO
4	MERCOLEDI	13/03/2019	CONDIMENTI ERBE AROMATICHE E SPEZIE	3°LIVELLO
5	GIOVEDI	21/03/2019	CEREALI	3°LIVELLO
6	MERCOLEDI	27/03/2019	PRODOTTI DELLA PESCA	3°LIVELLO
7	GIOVEDI	04/04/2019	CARNI BIANCHE ROSSE E SELVAGGINA	3°LIVELLO
8	MERCOLEDI	17/04/2019	PRODOTTI DI SALUMERIA	3°LIVELLO
9	GIOVEDI	02/05/2019	FUNGHI TARTUFI LEGUMI	3°LIVELLO
10	MERCOLEDI	08/05/2019	FORMAGGI 1	3°LIVELLO
11	GIOVEDI	16/05/2019	FORMAGGI 2	3°LIVELLO
12	GIOVEDI	23/05/2019	DOLCI, GELATO, FRUTTA	3°LIVELLO
13	MERCOLEDI	29/05/2019	DOLCI AL CIOCCOLATO	3°LIVELLO
14	VENERDI	07/06/2019	CENA DIDATTICA	3°LIVELLO
15	MERCOLEDI	12/06/2019	ESAME SCRITTO	3°LIVELLO
16	MERCOLEDI	26/06/2019	ESAME ORALE	3°LIVELLO