

CORSO DI QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER - RIETI*TURNO UNICO 20.00-22.30*

LEZ.	GIORNO	DATA	LEZIONE
1	MERCOLEDI'	20/02/2019	ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
2	MERCOLEDI'	27/02/2019	TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
3	MERCOLEDI'	06/03/2019	UOVA E SALSE
4	MERCOLEDI'	13/03/2019	UOVA E SALSE
5	MERCOLEDI'	20/03/2019	CEREALI
6	MERCOLEDI'	27/03/2019	PRODOTTI DELLA PESCA
7	MERCOLEDI'	03/04/2019	CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
8	MERCOLEDI'	10/04/2019	PRODOTTI DI SALUMERIA
9	MERCOLEDI'	17/04/2019	FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
10	GIOVEDI'	02/05/2019	FORMAGGI I
11	MERCOLEDI'	08/05/2019	FORMAGGI II
12	MERCOLEDI'	15/05/2019	DOLCI, GELATI E FRUTTA
13	MERCOLEDI'	22/05/2019	IL CIOCCOLATO
14	MERCOLEDI'	29/05/2019	CENA DIDATTICA