



AIS ROMAGNA

3° livello – Faenza

Serale 20:30 – 23:00

CIRCOLO RIONE VERDE

Via Cavour 37 – Faenza

Calendario

Corsi AIS Romagna

II° SEMESTRE 2021

Delegazione di Faenza

DATA	GIORNO	LEZ. N°	ARGOMENTO
20 - 09 - 21	Lunedì	1	<i>Analisi sensoriale del cibo</i>
27 - 09 - 21	Lunedì	2	<i>Tecnica abbinamento cibo - vino</i>
04 - 10 - 21	Lunedì	7	<i>Carni bianche, rosse e selvaggina</i>
11 - 10 - 21	Lunedì	3	<i>Uova e salse</i>
18 - 10 - 21	Lunedì	6	<i>Prodotti della pesca</i>
25 - 10 - 21	Lunedì	9	<i>Ortaggi, funghi e tartufi</i>
08 - 11 - 21	Lunedì	4	<i>Condimenti, erbe aromatiche, spezie</i>
15 - 11 - 21	Lunedì	8	<i>Prodotti di salumeria</i>
22 - 11 - 21	Lunedì	5	<i>Cereali</i>
29 - 11 - 21	Lunedì	12	<i>Dolci, gelati e frutta</i>
06 - 12 - 21	Lunedì	10	<i>Formaggi I</i>
13 - 12 - 21	Lunedì	11	<i>Formaggi II</i>
10 - 01 - 22	Lunedì	13	<i>Cioccolato</i>
17 - 01 - 22	Lunedì	14	<i>Cena didattica</i>
24 - 01 - 22	Lunedì		<i>RIPASSO</i>
01 - 02 - 22	Martedì		<i>Esame scritto</i>
01 - 03 - 22	Martedì		<i>Esame orale</i>

Per informazioni contattare il direttore di corso **Cristiano Morini** – 329 1767294

MAIL info@aisromagna.it • TEL. 0547 415249