



Scuola Europea Sommelier
Programma 3° Livello Enoteca

Giorno Mese	lezio ne	Lezione	Relatore
06/10	1	Tecnica dell'abbinamento cibo/vino	Franco Continisio
13/10	2	Analisi sensoriale cibo/vino	Pasquale Poerio
20/10	3	Condimenti erbe aromatiche e spezie	Giulia Corazza
27/10	4	Uova e salse	Gaetano Avino
03/11	5	Prodotti della pesca	Stefania Cozzolino
10/11	6	Formaggi	Clementina Sdino
17/11	7	Cereali pasta e pane	Eliana Demarco
24/11	8	Carni e Salumi	Graziano Barbato
01/12	9	Funghi tartufi e ortaggi	Silvana Iuorio
09/12	10	Dolci – gelati – frutta e cioccolato	Carlo Morace
21/01		Esame scritto	DEFINITIVE
03/02		Esame orale	DEFINITIVE