

**Il corso si svolgerà dal 13 settembre 2022 al 10 gennaio 2023 presso:**

Best Western Park Hotel Piacenza - Strada Valnure 7 - 29122 Piacenza

Le lezioni avranno inizio alle ore 21:00 fino alle 23:15 circa

**Le sessioni d'esame si svolgeranno il 24 gennaio 2023 e il 7 febbraio 2023**

**Le iscrizioni sono da effettuarsi entro il 7 settembre 2022**

**Seguendo le istruzioni presenti sul sito AISEMILIA.IT**

<b>Data</b>	<b>Nr.</b>	<b>Lezione</b>
martedì 13 set 2022	1	ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
mercoledì 21 set 2022	2	TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO
martedì 27 set 2022	3	UOVA E SALSE
martedì 4 ott 2022	4	CONDIMENTI, ERBE AROMATICHE E SPEZIE
martedì 11 ott 2022	5	CEREALI
martedì 18 ott 2022	6	PRODOTTI DELLA PESCA
martedì 25 ott 2022	7	CARNI BIANCHE E ROSSE, SELVAGGINA
mercoledì 2 nov 2022	8	FORMAGGI - I
martedì 8 nov 2022	9	FUNGHI, TARTUFI, ORTAGGI E LEGUMI
martedì 15 nov 2022	10	FORMAGGI - II
martedì 22 nov 2022	11	PRODOTTI DI SALUMERIA
martedì 29 nov 2022	12	DOLCI, GELATI E FRUTTA
martedì 6 dic 2022	13	IL CIOCCOLATO
martedì 10 gen 2023	14	CENA DIDATTICA
martedì 24 gen 2023	15	Esame di abilitazione - Prova scritta
martedì 7 feb 2023	16	Esame di abilitazione - Prova orale

**Per informazioni rivolgersi a:**

Segreteria AIS Piacenza: **Elena Dagrada**

[segreteria.pc@aisemilia.it](mailto:segreteria.pc@aisemilia.it) – 348 695.6345

Delegato AIS Piacenza: **Giovanni Derba**

[giovanni.derba@aisemilia.it](mailto:giovanni.derba@aisemilia.it) – 328 309.1659

Direttore di corso – **Raffaella Guidi**

[vicedelegato.pc@aisemilia.it](mailto:vicedelegato.pc@aisemilia.it) – 329 585.0185