

## Sommelierkurs Stufe 3

Ort	Eisacktal			
Kursdirektorin	Michael Baumgartner			
Datum Beginn	Montag, 03.02.2025			
Datum Ende	Montag, 24.02.2025			
Uhrzeit Lektionen	09.30-12.00 / 13.30-16.00			
Sprache	Deutsch			
Lezione	Titel der Lektion	Datum	Datum	Referent
Lektion 1	Sinnespr. V. Speisen u. Wein	03.02.2025	9:30 - 12:00	Mayr Christine
Lektion 2	Anpassungst. Speisen u. Wein	03.02.2025	13:30 - 16:00	Mayr Christine
Lektion 3	Eier und Saucen / Gewürze, Küchenkr., Dressings	05.02.2025	9:30 - 12:00	Franziska Steinhauser
Lektion 11	Schokoladedessert / Mineralw., Tee, Kaffee	05.02.2025	13:30 - 16:00	Steinhauser Franziska
Lektion 5	Fischereiprodukte	10.02.2025	9:30 - 12:00	Tezzele Paolo
Lektion 9	Käse I	10.02.2025	13:30 - 16:00	Tezzele Paolo
Lektion 6	Didaktisches Essen 1	12.02.2025	9:30 - 12:00	Fink Thomas
Lektion 7	Weisses u. rotes Fleisch u. Wild	12.02.2025	13:30 - 16:00	Fink Thomas
Lektion 8	Wurstwaren	17.02.2025	9:30 - 12:00	Fink Thomas
Lektion 10	Süßspeisen, Speiseeis u. Früchte	17.02.2025	13:30 - 16:00	Franziska Steinhauser
Lektion 4	Getreide und Derivate / Pilze, Trüffel, Gemüse u. Hülsenfr.	19.02.2025	9:30 - 12:00	Mayr Christine
Lektion 12	Didaktisches Essen 2	19.02.2025	13:30 - 16:00	Mayr Christine
Lektion 13	VERTIEFUNG DER VERKOSTUNGSTECHNIK	24.02.2025	9:30 - 12:00	Mayr Christine
Lektion 14	Zigarren	24.02.2025	13:30 - 16:00	Tezzele Paolo

Regolamento secondo statuto [www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo intero](http://www.aisitalia.it/Formazione/Regolamento/Testo%20intero)

Lezioni mancanti permessi: 2