Con il patrocinio di

“The Olive Oil Sensory Science and the culinary art”

IL PRIMO SHORT MASTER UNIVERSITARIO PER I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE INCENTRATO SULL’OLIO EXTRAVERGINE D’OLIVA

APERTE LE ISCRIZIONI!

LO SHORT MASTER È UN PROGETTO CULTURALE MIRATO A RAFFORZARE LA CULTURA DELL’OLIO EXTRAVERGINE E RENDERE GLI OPERATORI DELLA RISTORAZIONE CONSAPEVOLI AMBASCIATORI DEL PATRIMONIO STORICO, AMBIENTALE, GASTRONOMICO, SENSORIALE E SALUTISTICO DI UNO DEI PRODOTTI PRINCIPE DELLA DIETA MEDITERRANEA. LO SHORT MASTER MIRA ATTRAVERSO L’INSEGNAMENTO DELL’ANALISI SENSORIALE DELL’OLIO E DEL SUO ABBINAMENTO CON I CIBI A CREARE DEI VERI E PROPRI SOMMELIER DELL’OLIO. LO SHORT MASTER RIENTRA TRA LE ATTIVITÀ DI RAFFORZAMENTO DELLA COMPETITIVITÀ DELLE AZIENDE OLIVICOLE OLEARIE DEL TERRITORIO PUGLIESE.

POSSONO CANDIDARSI TUTTI COLORO CHE POSSIEDONO UN DIPLOMA DI SCUOLA MEDIA SUPERIORE CON ESPERIENZA DOCUMENTATA DI ALMENO DUE ANNI NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

Sarà possibile iscriversi da lunedì 20 Marzo, sino al 19 Aprile 2017!

http://www.uniba.it/didattica/master-universitari/short-master/short-master-a.a.-2016-2017/scienza-olio-di-oliva