

**ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO**

**“ENZO FERRARI” BATTIPAGLIA**

**PROGRAMMA DI LABORATORIO E SERVIZI  
DI SALA E VENDITA**

**ANNO SCOLASTICO 2018/2019**

**DOCENTE**

**PROF. ABETE MASSIMO**

**DISCIPLINA**

**LABORATORIO E SERVIZI DI SALA E VENDITA**

**CLASSE V F ENO**

# PROGRAMMA DI TECNICA E SERVIZI

## SETTORE SALA E VENDITA

CLASSE V F ENO

### La Ristorazione:

- Differenza tra Menù e Carta delle vivande.
- Tipologie di Bar;
- Gli orari di servizio al Bar;
- La birra: origini e storia.
- Il vino; la vite
- Le tipologie di vinificazione
- La classificazione dei vini e l'importanza dell'etichetta
- Lo Champagne e gli spumanti; le tecniche di spumantizzazione
- La tecnica di degustazione
- Le temperature di servizio
- I vini speciali;
- Il sommelier e le attrezzature di servizio;
- Produzione enologica italiana;
- Abbinamento cibo-vino;
- I prodotti agroalimentari delle regioni Italiane;
- Ricerca in gruppo sui prodotti tipici della regione Campania ed una a scelta per ogni alunno;
- Il catering e Banqueting;
- Le fasi del servizio in sala;
- I marchi di qualità;
- Distillazione e distillati

IL DOCENTE

*Massimo L. R.*

GLI ALUNNI

*Matteo Contino*  
*Luca Di Rocco*  
*Greta De Menna*  
*Liberto Gagliardi*