



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
*Ufficio Scolastico Regionale per la Campania*

# ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE “**Enzo Ferrari**”

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

---

## Programma svolto

---

- Classe 4 sala sezione A Eno - Anno Scolastico 2018\2019

---

- Laboratorio di Enogastronomia – Settore Sala e Vendita  
Prof. Giuliano Francesco

---

### **UNITA' DI APPRENDIMENTO N.1**

- I principali stili di servizio
- I vantaggi e svantaggi degli stili di servizio

### **UNITA' DI APPRENDIMENTO N.2**

- Le varie tipologie di drink
- I liquori e distillati
- L'uso corretto dell'attrezzatura al bar

### **UNITA' DI APPRENDIMENTO N.3**

- Il catering e banqueting
- I vari tipi di menù
- Organizzazione dei banchetti

### **UNITA' DI APPRENDIMENTO N.4**

- La classificazione dei cocktail
- Gli sparkling
- I cocktail aperitivi
- Analcolici

### **UNITA' DI APPRENDIMENTO N.5**

- La cucina di sala
- Le principali ricette del flambage

### **UNITA' DI APPRENDIMENTO N.6**

- La distillazione
- I distillati
- I liquori
- La birra
- Lo champagne

***L'insegnante***

***Francesco Giuliano***

***Gli alunni***

---