



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 5° sezione B Eno - Anno Scolastico 2018\2019

- Laboratorio di Enogastronomia – Settore Sala e Vendita

**Prof. Giuliano Francesco**

- La Ristorazione;
- differenza tra Menu e Carta delle vivande;
- I 5 tipi di mise en place;
- Tipologie di Bar;
- Gli orari di servizio al Bar;
- Le tipologie dei pasti;
- Il catering e Banqueting;
- Le figure professionali coinvolte nel servizio di catering e banqueting;
- La location e il Banqueting;
- Caratteristiche generali prima dell'inizio di un banchetto;
- Le tipologie di tavolate e la loro giusta disposizione per i banchetti;
- Il Sommelier : Origini , attrezzature e requisiti
- Il vino; l'uva e la vite
- La fermentazione alcolica
- La vinificazione: rosso , bianco e rosato.
- La tecnica di degustazione
- I vini speciali;
- Le temperature di servizio
- Le DOCG italiane
- L'abbinamento cibo-vino per concordanza e contrapposizione
- La distillazione e distillati
- Lo Champagne
- I prodotti agroalimentari delle regioni Italiane;
- Ricerca in gruppo sui prodotti tipici della regione Campania ed una a scelta per ogni alunno;
- I marchi di qualità;

L'INSEGNANTE

GLI ALUNNI

Giuliano Francesco