

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 S. K.

GLI ALUNNI

*Matteo Contino
Luca Di Rocco
Greta De Monaco
Lorenzo Gagliardi*