

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA SALA E VENDITA CLASSI QUARTE

MODULO DIDATTICO n° 1 - La distillazione e i distillati

Il processo di distillazione e le tecniche di distillazione. Classificazione dei distillati. I prodotti distillati.

MODULO DIDATTICO n° 2 - Enologia e sommellerie

La vinificazione (livello avanzato). I vini regionali; i vini nazionali. L'attrezzatura del sommelier, il servizio dei vini.

Caratteristiche organolettiche del vino; la degustazione. L'abbinamento cibo-vino.

MODULO DIDATTICO n° 3 - Le bevande miscelate

Le grammature; le tecniche di miscelazione. I cocktails del ricettario IBA. Le decorazioni.

U.D 1 U.D 2

U.D 1 U.D 2

Nozioni teoriche. Tipologie. Allestimento banchetti e buffet (livello avanzato).

MODULO DIDATTICO n° 5 - La cucina di sala

Tecniche di cucina di sala, il flambage. Principali ricette di cucina di sala.

- 1) La ristorazione.
- 2) Il menu.
- 3) Terminologia e microlingua.