

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA SALA E VENDITA CLASSI QUINTE

MODULO DIDATTICO n° 1 - Il calcolo del drink cost

L'utilizzo del drink cost all'interno di un'azienda Caratteristiche e particolarità

MODULO DIDATTICO n° 2 – Il processo di spumantizzazione (approfondimento)

I vini spumantizzati Il processo di spumantizzazione e le sue caratteristiche

MODULO DIDATTICO n° 3 - I distillati (approfondimento)

La distillazione e le sue fasi di lavorazione Le tipologie di distillati

MODULO DIDATTICO n° 4 - Le preparazioni miscelate

Le preparazioni miscelate e le nuove tendenze al bar Modalità di preparazione di tali bevande

MODULO DIDATTICO n° 5 - Servizi speciali in sala

Servizi speciali in sala (in collaborazione con la V Enogastronomia – Settore cucina) Tipologie di servizio in sala ristorante

MODULO DIDATTICO n° 6 - La cucina di sala

La cucina di sala (in collaborazione con la V Enogastronomia – Settore cucina) Le principali ricette in sala ristorante

MODULO DIDATTICO n° 1 - La birra

U.D. 1 La birra e le fasi della lavorazione U.D. 2 Le diverse tipologie di birra U.D. 3 Gli abbinamenti gastronomici

MODULO DIDATTICO n° 2 - I distillati (cenni)

U.D. 1 Il processo della distillazione U.D. 2 Le diverse tipologie di distillati

MODULO DIDATTICO n° 3 - Il vino e i suoi abbinamenti

U.D. 1 Le caratteristiche dell'analisi organolettica del vino U.D. 2 Analisi visiva, olfattiva e gustativa U.D. 3 Abbinamenti enogastronomici

MODULO DIDATTICO n° 4 - Il drink cost (cenni)

U.D. 1 Il calcolo del drink cost

MODULO DIDATTICO n° 5 - La banchettistica

U.D. 1 Tecniche per allestimento buffet U.D. 2 Differenti forme di buffet