

## **PROGRAMMAZIONE DIDATTICA SALA E VENDITA CLASSI TERZE**

### **MODULO DIDATTICO n° 1 - Il servizio di sala ristorante ( ripasso)**

U.D. 1 Tipologie di mise en place U.D. 2 Gli stili di servizio in sala ristorante

### **MODULO DIDATTICO n° 2 - Dècoupage e cucina di sala**

U.D. 1 Trancio, porzionatura e servizio di pesci e carni U.D. 2 La cucina di sala e le principali ricette

### **MODULO DIDATTICO n° 3 - Il Banqueting**

U.D. 1 Vendita, pianificazione e gestione di un evento U.D. 2 Allestimento e addobbi per banchetti, buffet e cocktails party

### **MODULO DIDATTICO n° 4 - La gestione economica**

U.D. 1 Rapporti con l'economato U.D. 2 Il food cost ed il drink cost U.D. 3 La gestione del bar

### **MODULO DIDATTICO n° 5 - Bevande ad alta gradazione alcolica: i distillati**

U.D. 1 La distillazione U.D. 2 Il cognac, il brandy e l'armagnac U.D. 3 Il gin, la vodka e il whisky (approfondimento) U.D. 4 Il rum, la tequila, la grappa e altre acqueviti

### **MODULO DIDATTICO n° 6 - Il menù**

U.D. 1 Il menù: costruzione e impostazione grafica **MODULO**

### **DIDATTICO n° 7 - Liquori e cocktails**

U.D. 1 Bevande ad alta gradazione alcolica: liquori e amari U.D. 2 Cocktails e long drinks: preparazione e servizio

### **MODULO DIDATTICO n° 8 - Enografia nazionale**

U.D. 1 I vini nazionali U.D. 2 Analisi organolettica del vino

L'esame visivo

L'esame olfattivo L'esame gustativo

U.D. 3 Abbinamenti enogastronomici