

Classi terze di sala e vendita: disciplina sala e vendita
Lista contenuti (Estratto dalla progettazione dipartimentale)

Il mondo dell'enogastronomia e i professionisti della ristorazione

Le aziende ristorative
Le figure professionali
Igiene e sicurezza in ambiente di lavoro

il lavoro di sala bar e vendita

Comunicare con il cliente
Aree di lavoro arredi attrezzature ed utensili
Il ciclo cliente

I vini

La produzione vitivinicola nazionale e regionale
La normativa del settore vitivinicolo
Il servizio del vino
Gli champagne e gli spumanti
I vini speciali

La sommellerie

L'analisi delle caratteristiche organolettiche
L'abbinamento cibo vino
la figura del sommelier

La birra e l'olio evo e l'aceto balsamico

La produzione della birra
Le diverse tipologie e le modalità di servizio
La produzione dell'olio evo Le diverse tipologie
E le modalità di servizio
La produzione dell'aceto
Le diverse tipologie
E le modalità di servizio

Distillati e superalcolici

La produzione dei distillati
La classificazione e il servizio dei distillati
I liquori e le creme

La cucina di sala

L'utilizzo della lampada flambé, Con la tecnica professionale
Le ricette internazionali procedimento e servizio
Abbinamento con vini e altre bevande

Il servizio della caffetteria

Il caffè e i suoi derivati
La tecnica del latte art
I nuovi trend della caffetteria
Il servizio delle colazioni

Catering e banqueting

Il Catering
Il Banquetin
La preparazione di un evento speciale
La mise en pace dalla sala per banchetti di nozze
Gli addobbi
La figura del wedding planer