

Classe 3 Sez.D

Anno scolastico 2022/2023

Docente Natale Liguori

PROGRAMMA SVOLTO

Ripasso argomenti anno precedente: la Brigata di Sala, i reparti, attrezzatura, la mise en place, la caffetteria, bevande analcoliche.

Modulo 1° Servizio degli antipasti

- Tipologia e classificazione
- Servizio formaggi, classificazione, abbinamento.

Modulo 2° Servizi particolari di Sala

- Cucina di Sala flambé

Modulo 3° Enologia

- Le fasi della produzione vitivinicola
- Il servizio del vino, attrezzatura, etichetta, normativa del settore
- Servizio a tavola, analisi sensoriali
- Il Sommelier

Modulo 4° Bar

- La caffetteria
- La produzione dei distillati
- Attrezzatura cocktail
- Ricette

Tutti gli argomenti sopra indicati sono stati trattati anche in forma pratica