

Programma didattico

Classe: 2 D

Materia: sala e vendita

Docente: Alberto Gentili

Modulo 1 il menù

- origine storica del menù
- menù à la carte e menù table d'hôte
- Menu turistico e menu degustazione
- regole e terminologia per la stesura grafica del menu
- la composizione del menu
- la presentazione del menu al cliente e le strategie di vendita
- il punto di maggior richiamo

Modulo 2 la cucina di sala

L'arte di fiammeggiare

- la tecnica del flambage

Modulo 3 il vino

La vite e la viticoltura

- cenni storici sulla vite
- la vitivinicoltura caratteristiche
- i riflessi dell'ambiente rapporto clima terreno
- composizione del terreno
- componenti dell'uva
- la materia prima, il grappolo
- il ciclo biologico della vite

- la vendemmia
- Il mosto e i suoi componenti
- la nascita del vino
- sistemi di vinificazione
- la fermentazione

Modulo 4 le bevande

- bevande fermentate
- whiskey
- tequila
- rum
- vodka
- brandy
- gin

Modulo 5 banchetti

- Organizzazione e realizzazione

Il docente

M. Shi

Gli alunni

Saverio Riccardi
Vito Rosella
Giulio Bucci