



MATERIA: <i>Sala e vendita</i>	INDIRIZZO I. e F.P.	ANNUALITA': <i>terze</i>
<p style="text-align: center;">CONTENUTI MINIMI (ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA)</p> <p><i>Il mondo del Bar</i> <i>uso corretto dell'attrezzatura del bar</i> <i>preparazione al bar di snack e cocktails IBA</i> <i>la gestione del bar: l'aspetto economico e organizzativo</i> <i>come si calcola il costo di un cocktail</i> <i>la classificazione delle bevande in base alla gradazione alcolica e in base alla loro funzione</i> <i>gli aperitivi: classificazione e servizio</i> <i>gli amari, le varie tipologie</i> <i>i distillati e liquori: produzione, provenienza e servizio</i> <i>le bevande nervine con rispettivo servizio</i> <i>la merceologia dei principali prodotti del bar</i> <i>la birra, le fasi di produzione</i></p> <p><i>Enologia</i> <i>le varie tipologie di vinificazione</i> <i>la classificazione dei vini</i> <i>gli spumanti e lo champagne: i metodi di produzione</i> <i>metodo Classico e metodo Charmat</i> <i>le principali DOC, DOCG e IGT italiane</i> <i>i vini liquorosi italiani e stranieri</i> <i>i vini aromatizzanti e passiti</i> <i>tecniche di degustazione del vino: l'esame organolettico</i> <i>e le caratteristiche dei tre esami</i> <i>i principali abbinamenti eno-gastronomici</i> <i>cenni sui principali vini europei</i> <i>le principali zone vitivinicole della Francia, della Spagna, del Portogallo e dell'Austria</i> <i>cenni sull'enografia mondiale</i></p> <p><i>La nostra professione</i> <i>i banchetti, i buffet, i cocktail party e il loro servizio</i> <i>tecniche di trancio in sala, il taglio in sala del pollame, della carne (carré, cosciotto, filetto) e del pesce</i> <i>i servizi di pregio (Tartar di carne e pesce)</i> <i>tecniche di sala : ricette e preparazione dei principali piatti alla lampada</i></p> <p><i>Progetto Alternanza Scuola Lavoro</i></p>		
<p>ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA, INVIARE VIA MAIL IL FILE ALLA SEGUENTE MAIL (accoglienza.casciaro@gmail.com) E INSERIRE UNA COPIA CARTACEA FIRMATA DAL COORDINATORE NEL VERBALE DEL DIPARTIMENTO. IL FILE VA DENOMINATO NEL SEGUENTE MODO: <i>materia.indirizzo.annualità</i> (es.: <i>accoglienza.ipseoa.prime</i>)</p>		

FIRMA RESPONSABILE DIPARTIMENTO

Giuseppe Bianco