

# CLASSE 5 - BAR SALA E VENDITA

LIBRODI TESTO : C. DUVALIER, GOURMET SERVICE, ELI

## 1) LE VIN

Les vins français et leurs appellations  
Les différentes parties d'une étiquette d'un vin

## 2) LES MENUS SPÉCIAUX

Le menu enfant  
Les menus religieux (les hindous, les bouddhistes, l'alimentation halal ou menu musulman, l'alimentation juive) Les banquets  
Le buffet cocktail  
Le buffet lunch  
Le buffet froid  
Le buffet dînatoire

## 3) SANTÉ ET SÉCURITÉ

L'HACCP  
Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires : le botulisme, les clostridies, la salmonelle.  
Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments. La surgélation.

## 4) RÉGIME ET NUTRITION

Le régime méditerranéen  
Les allergies et les intolérances alimentaires  
Les régimes alternatifs : macrobiotique, végétarien, végétalien  
Les régimes alternatifs : le crudovorisme, le régime fruitarien, les régimes dissociés Les troubles du comportement alimentaire : obésité, anorexie, boulimie.