

Programma svolto su cucina classe 4A anno scolastico 2015/2016

Prof. Sterlicchi Roberto

LA GESTIONE DEL SERVIZIO, LA CUCINA DI SALA E LA BANCHETTISTICA

- L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E CENNI DI GESTIONE AZIENDALE
 - il personale di sala
 - l'organizzazione del lavoro di sala
 - i costi nell'azienda ristorativa e i prezzi di vendita
 - l'avvio di un'azienda ristorativa
-
- LE TECNICHE DI BASE DI SALA
 - La preparazione della sala
 - il servizio di sala

3. LA CUCINA DI SALA

- Il flambage
- Lavorare alla lampade
- Esempi di ricette

- IL BANQUETING E IL CATERING
- I banchetti e il servizio banqueting
- La vendita del servizio
- L'organizzazione dell'evento

- ENOLOGIA E ABBINAMENTI
- La vite
- Dall'uva al mosto
- La vinificazione
- Pratiche di cantina, trattamenti e correzioni del vino
- I vini spumanti
- Altre tipologie di vino

- LA GESTIONE DEL VINO
- La gestione degli acquisti
- La conservazione in cantina
- La carta dei vini
- Il costo del vino e il ricarico sul prezzo

- L'ENOGRAFIA NAZIONALE E LE PRINCIPALI REGIONI VITIVINICOLE DEL MONDO
- L'enografia

- L'enografia italiana
 - L'enografia europea
 - L'enografia extraeuropea
-
- LA TECNICA DI DEGUSTAZIONE
 - I principi di base
 - L'esame visivo
 - L'esame olfattivo
 - L'esame gusto olfattivo
 - La scheda di valutazione

Firma
Roberto Sterlchi
2015/2016