

PROGRAMMA SVOLTO
LABORATORIO DÌ SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

CLASSE 4[^] C

Prof. MANNO ANTONIO
A. S. 2014-2015

LIBRO DÌ TESTO: “ Sala e Vendita”

MODULI N 1 la gestione del servizio e la banchettistica	CONTENUTI U. D. 1 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; la prevenzione antinfortunistica	
MODULI N 2 la gestione del servizio e la banchettistica	CONTENUTI U. D. 2 le tecniche di base di sala La preparazione della sala; il servizio di sala	
MODULI N 3 la gestione del servizio e la banchettistica	CONTENUTI U. D. 4 il banqueting e il catering I banchetti e il servizio banqueting; la vendita del servizio; l' organizzazione dell' evento; l' organizzazione di un banchetto	
MODULI N 4 enologia e abbinamenti	CONTENUTI U. D. 1 dall' uva al vino La vite Dall' uva al mosto	

	La vinificazione Pratiche di cantina I vini spumanti Altre tipologie di vino	
--	---	--

MODULI	CONTENUTI	
N 5 enologia e abbinamenti	U. D. 2 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	

MODULI	CONTENUTI	
N 6 enologia	U. D. 3 l' enografia nazionale e le principali regioni vitivinicole L' enografia L' enografia italiana	

TERAMO, 04 Giugno 2016

Prof. MANNO ANTONIO

Alunni

