

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

Prof. RICCIO LUIGI

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

RRI

LUIGI RICCIO