

Programma svolto su cucina classe 4 H 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