

Programma Laboratorio dei servizi di enogastronomia settore sala e vendita

DOCENTE: Antonio AMBROSIO

MODULO 1

ALIMENTI E BEVANDE

I prodotti alimentari di qualità

Le etichette alimentari

Il caffè

Il tè

Le bevande analcoliche

I succhi di frutta

MODULO 2

LE BEVANDE SPIRITOSE

Il whisky

Il gin

Il cognac

La vodka

Il rum

La grappa

MODULO 3

LA LISTA DELLE VIVANDE

Le carte e i menù

Criteri di stesura dei menù

Regole di composizione

Tipologie di menù

MODULO 4

IL VINO

Le fasi della lavorazione

La fermentazione del mosto

Cure e correzioni del vino

Stabilizzazione, invecchiamento e imbottigliamento

Abbinamento cibo-vino

Il significato di “degustare” un vino

MODULO 5

LA CUCINA DI SALA

Evoluzione storica della cucina di sala

Mise en place della cucina di sala

Tecniche della cucina di sala

MODULO 6

ORGANIZZAZIONE DEI BANCHETTI

Il personale

Gli stili di servizio

Preparazione della sala
Catering e banqueting

MODULO 7

I COCKTAIL

Ingredienti e attrezzature

Tipologie di miscele

Mise en place per i cocktail

MODULO 8

ELEMENTI DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE IMPRESA RISTORATIVA

Avvio e organizzazione dell'impresa

Il food & beverages manager

La gestione dello staff

I conflitti sul lavoro

Il docente Antonio AMBROSIO