

Istituto d'Istruzione Superiore "ALESSANDRO FARNESE"

- Materia: Laboratorio di Sala e Vendita
- Classe: VA settore Sala e vendita

PROGRAMMA

IL MENU E LE CARTE

- Elaborazione di menu e carte
- Tipologie di menu e carte
- La redazione di un menu
- La valutazione strutturale
- La composizione gastronomica
- Il legame con il territorio
- Target e la relazione cliente-pasto

ABBINAMENTO CIBO-VINO

- La carta dei vini
- Criteri di abbinamento cibo-vino

ENOGRAFIA ESTERA

- Enografia e viticoltura nel mondo
- Quadro normativo
- Etichettatura
- FRANCIA
- PORTOGALLO

LA CUCINA REGIONALE E ENOGRAFIA REGIONALE E PRODOTTI DI QUALITA' REGIONALI

- La cucina regionale
- Piemonte
- Lombardia
- Veneto
- Friuli Venezia Giulia
- Trentino Alto-Adige
- Liguria
- Emilia-Romagna
- Toscana
- Lazio

- Umbria
- Marche

CUCINA IN SALA

Fettuccine al salmone, pesce spada agli aromi del Mediterraneo, penne speck e zafferano, Filetto di Maialino al pepe verde, Costolette di agnello con cicoria selvatica, Omelette con Champignons e nepitella, Pere al cioccolato, Petti di pollo al cognac, Ravioli con gamberi su letto di spinaci.

ENOGRAFIA INTERNAZIONALE

Francia, Portogallo, Spagna, Paesi Extra Europei

VINI AROMATIZZATI E VINI LIQUOROSI

Vermouth, Marsala, Sherry, Porto, Madeira

DISTILLAZIONE, ACQUEVITI E LIQUORI

Brandy, Cognac, Grappa, Whisky, Rum, Vodka, gin, Tequila, Acquavite di frutta, Acquavite di Uva, Calvados. Liquori.

COCKTAIL MONDIALI IBA

Alexander, Brandy Crusta Casino 2020, Clover 2020, Dry Martini, Paradise, Porto flip, Caipirinha, Cuba Libre, Moscow Mule, Sex on the beach, Margarita, Hemingway special, Margarita frozen, Cosmopolitan frozen, florida, virgin colada, passion special, see breeze, kamikaze, singapore sling.

LA BIRRA

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE

IL SERVIZIO E LE IMPRESE DI SERVIZIO

- Risorse Umane nelle imprese dei servizi
- Organizzazione del lavoro
- Staff management
- Selezione del personale

LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI

- Approvvigionamento
- Le politiche di approvvigionamento
- La selezione dei fornitori
- I prodotti

CONTROLLO DEI COSTI

- Il food cost
- Food cost del piatto e della ricetta
- Food cost giornaliero
- Il beverage cost