

# Istituto d'Istruzione Superiore "ALESSANDRO FARNESE"

## **CAPRAROLA A.S. 2021/2022**

- Docente: Prof. Minciotti Riccardo
- Materia: Laboratorio di Sala e Vendita
- Classe: **VA** settore Sala e vendita
  - Libro di testo: Tecniche di Sala-Bar e Vendita C - Edizioni Plan edizione quinto anno – ALMA

## **PROGRAMMA 2021/2022**

### **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