

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"

PROGRAMMA SVOLTO LABORATORIO DI SALA&VENDITA
CLASSE 2 A A.S. 2016/2017

IL VINO

- Dalla vite alla bottiglia;
- Come nasce il vino;
- La raccolta delle uve;
- Pigiatura, diraspatura e torchiatura;
- La fermentazione del mosto;
- Illimpidamento e stabilizzazione;
- Conservazione e affinamento;
- L'imbottigliamento;
- Le vinificazioni;
- Il vino novello;
- I tappi.

LE ACQUE

- Acqua minerale e acqua potabile;
- Le altre acque del bar.

I SUCCHI

- Succhi di frutta;
- Succhi di verdura;
- Gli sciroppi.

LE BIBITE

LE BEVANDE DA PREPARARE

-Frullati e frappè.

I FORMAGGI

-Il taglio del formaggio;

-Il servizio e la grammatura del formaggio.

LE INSALATE

-Classificazione delle insalate;

-Come servire le insalate;

-I condimenti;

-Le salse;

-La mise en place dell'insalata.

LA FRUTTA

-Taglio della frutta;

-La mise en place della frutta;

-La macedonia di frutta.

Lucera, 09/06/2017

Gli Alunni

Dante Giamini
Bazzolo Chiara
Petrucci Eleonora

Il Docente

Rossetti Antonio