

I.P.S.S.A.R. ANN. AL CONV. NAZ. BONGHI

LUCERA

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

PROGRAMMA SVOLTO CLASSE 4°C a.s: 2016/2017

Prof. Di Lella Giovanni

Testo in Dotazione: MasterLab – Laboratorio di servizi enogastronomici (art. enogastronomia)

TEORIA

Modulo 1: L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA

- 1 – Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche
- 2 – Il reparto sala
- 3 – Il bar

Modulo 2: LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI

- 1 – Riconoscere la qualità
- 2 – I diversi aspetti della qualità alimentare

Modulo 3: DALLA GASTRONOMIA ALL'ENOGASTRONOMIA

- 1 – Le abitudini alimentari
- 2 – I fattori che influenzano le scelte

Modulo 4: LA PRODUZIONE DEL VINO

- 1 – La produzione vitivinicola
- 2 – La normativa del settore vitivinicolo
- 3 - I vini speciali

Modulo 5: IL VINO IN ITALIA E NEL MONDO

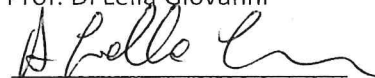
- 1 – La produzione vitivinicola delle regioni italiane

Modulo 8: OPERARE DAVANTI AL CLIENTE

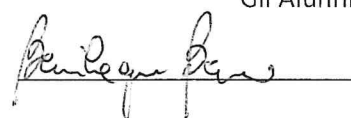
- 2 – I cocktails

Lucera li 05-06-2017

Prof. Di Lella Giovanni



Gli Alunni



Gilda Di Stasio