

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

LUCERA

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

PROGRAMMA SVOLTO CLASSE 5°C a.s. 2016/2017

Prof. Di Lella Giovanni

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

TEORIA

Modulo 4: LA PRODUZIONE DEL VINO

- 2 – La normativa nel settore vitivinicolo

Modulo 5: IL VINO IN ITALIA E NEL MONDO

- 1 – La produzione vitivinicola delle regioni italiane
- 2 – La produzione vitivinicola europea

Modulo 6: L'OFFERTA ENOGASTRONOMIA

- 1 – Pianificare l'offerta enogastronomica
- 2 – Programmare l'offerta enogastronomica
- 3 – Comunicare l'offerta enogastronomica

Modulo 7: ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

- 1 – L'analisi delle caratteristiche organolettiche
- 2 – La sommellerie
- 3 – L'abbinamento tra cibo e vino

Modulo 8: OPERARE DAVANTI AL CLIENTE

- 1 – I cocktails
- 2 – L'evoluzione del bere miscelato

Lucera lì 05-06-2017

Prof. Di Lella Giovanni



Gli Alunni

