

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"

PROGRAMMA SVOLTO LABORATORIO DI SALA&VENDITA
CLASSE 2 A A.S. 2017/2018

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, 14/06/2018

Gli Alunni



Michele Carlo

Serena Voce

Il Docente

