

Convitto Nazionale Statale "Ruggero Bonghi" – Lucera

Con annesso ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
I.S. PROF. LE sezioni I.P.S.S.A.R. e I.P.I.
ARTIGIANATO

PROGRAMMI CONCLUSIVI - A.S. 2018/2019

Classe	4	Sezione	C	indirizzo	ENOGASTRONOMIA
Materia	LAB. DI SALA BAR				
Docente	PASQUARIELLO NICOLA				

Indicare i contenuti effettivamente svolti, articolandoli in capitoli, paragrafi ed eventuali sottoparagrafi in completa coerenza con la strutturazione del testo in adozione.

Gli stili di servizio(servizio all'inglese,al piatto,alla francese,alla russa)

Le fasi di servizio dall'accoglienza al commiato

Il curriculum vitae e la sua formazione europea

Il colloquio di lavoro compreso il primo giorno di lavoro

La vendemmia e le varie fermentazioni

I vari tipologie di vino e le varie regioni di produzione e temperature di servizio

Il sommelier e le sue attrezzature

Il vino in europa e le varie classificazioni

La degustazione del vino

Il servizio del vino(gli strumenti di servizio, i vari tipi di bicchieri)

Servizio delle acque minerali e delle bevande(bibite analcoliche,succhi di frutta e sciroppi)

Cocktail analcolici e alcolici

Le attrezzature del bar e come vengono utilizzati

I distillati di produzione e tipologie di servizio con varie fermentazioni

Produzione dello spumante e champagne con le varie tipologie di servizio

Data, 14/06/2019

GLI ALUNNI

Cibelli Anna
Mancini Nicole
Petrone Mattia

IL/LA DOCENTE

Pasquariello Nicola