



MATERIA: <i>Sala e vendita</i>	INDIRIZZO: <i>ipseoa</i>	ANNUALITA': <i>seconde</i>
<b>CONTENUTI MINIMI</b> (ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA)		
<b>obiettivi minimi</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. <i>conoscere le tematiche del primo anno</i></li><li>2. <i>conoscere in maniera più approfondita i diversi stili di servizio e di menù</i></li><li>3. <i>utilizzare correttamente l'attrezzatura di sala</i></li><li>4. <i>conoscere le principali categorie di cocktail</i></li><li>5. <i>conoscere le principali tecniche di produzione del vino e dello spumante e champagne.</i></li></ol>		
<b><u>Mod: 1 Ripetizione e approfondimento dei temi trattati nel corso del 1°anno</u></b>		
<b><u>Mod: 2 elementi di enologia</u></b> Cenni sulla produzione del vino: Enologia vinificazione e denominazione d'origine Il servizio del vino: Regole del servizio, Attrezzi del sommelier La successione dei vini a tavola La decantazione , Il servizio dei vini a tavola. Lo spumante e lo champagne		
<b><u>Mod: 3 Operare davanti al cliente</u></b> Il servizio degli antipasti mise en place particolari La cucina di sala		
<b><u>Mod: 4 Il bar</u></b> La classificazione delle bevande Il caffè e gli infusi. Le bevande alcoliche e analcoliche. Introduzione del bere miscelato Cenni sui distillati		
<b><u>Mod: 5 Organizzazione del lavoro</u></b> U.D. 1 Momenti i di servizio U.D. 2 Il menu U.D. 3 Sequenza di servizio delle pietanze U.D. 4 Le fasi operative		

FIRMA RESPONSABILE DIPARTIMENTO

Giuseppe Bianco