Classe 5°O

MATERIA: Sala e vendita.

DOCENTE: De Crescenzo Aniello

**PROGRAMMA SVOLTO**

**Il mondo dell’enogastronomia**.

* Le prospettive del mercato enogastronomico.
* L’igiene professionale.
* Il sistema HACCP.

**Il menu come strumento di vendita**.

* Le funzioni del menu.
* I tipi di menu.
* La composizione del menu.

**Il cliente e la vendita del servizio.**

* La comunicazione e i linguaggi.
* Il cliente al ristorante.
* Spiegare il menu e descrivere i piatti.
* Accogliere e servire clienti di altre regioni.
* Le strategie di vendita.

**L’organizzazione del lavoro e cenni di gestione aziendale.**

* Il personale di sala.
* L’organizzazione del lavoro di sala.
* I costi nell’azienda ristorativa e i prezzi di vendita.

**La gastronomia regionale italiana.**

* Le regioni del Nord del Centro, del Sud e delle Isole.
* **L’analisi organolettica dei piatti.**
* Le dinamiche del gusto.
* L’abbinamento degli ingredienti.

**La tecnica e la pratica di sala.**

* La preparazione della sala.
* Il servizio di sala.
* La piccola colazione ed il servizio ai piani.

**Gli antipasti e le insalate.**

* La tecnica gastronomica.
* La vendita degli antipasti.
* Il servizio degli antipasti.
* La vendita e il servizio delle insalate.

**I primi piatti.**

* La tecnica gastronomica.
* La vendita dei primi piatti.
* Il servizio dei primi piatti

**I secondi piatti**

* La tecnica gastronomica
* La vendita dei secondi piatti
* Il servizio dei prodotti ittici
* Il servizio delle carni

**I dessert**

* Introduzione
* I formaggi
* I dolci
* La frutta

**La cucina di sala**

* Il flambage
* Lavorare alla lampada
* Esempi di ricette

**Il banqueting e il catering**

* I banchetti e il servizio di banqueting
* La vendita del servizio
* L’organizzazione dell’evento

**Bar, organizzazione e gestione**

* **-** L’organizzazione del bar e il servizio
* **-** Il caffè
* **-** La caffetteria moderna
* - Il cacao, le tisane e il tè
* - Le bevande analcoliche preparate al bar
* - Le bevande analcoliche industriali
* -La gestione del bar

**Aperitivi, distillati, liquori e amari**

* **-**Gli aperitivi
* **-**La distillazione
* **-**I distillati
* **-**I liquori
* Gli amari

**I cocktail**

* **-**Introduzione
* **-**La tecnica di base
* **-**Le nuove tendenze: flair e bartender
* **-**I cocktail internazionali
* **-**Le nuove tendenze: mocktail e virgin
* **-**Gli american drink

**La birra**

* L’origine e la classificazione della birra
* Gli ingredienti principali
* Le fasi della produzione
* Gli stili di birra
* Il servizio della birra
* L’offerta dei prodotti food al bar

**Dall’uva al vino**

* Il vino nella storia.
* La vite.
* Dall’uva al mosto.
* La vinificazione.
* Pratiche di cantina, trattamenti e correzioni del vino.
* I vini spumanti.
* Altre tipologie di vino.

**La gestione del vino**

* La gestione degli acquisti.
* La conservazione in cantina.
* La carta dei vini.
* Il costo del vino e il carico sul prezzo.

**L’enografia nazionale e le principali regioni vitivinicole del mondo.**

* L’enografia.
* L’enografia italiana, europea ed extraeuropea

**La tecnica di degustazione**

* I principi di base.
* L’esame visivo, olfattivo e gusto olfattivo.
* Le schede di valutazione.

Gli alunni: Il docente

Andrea Pugliese *Aniello De Crescenzo*

Ruoppo Vittoria

Napoli 26/05/20