****

**I.S.I.S. D’ESTE CARACCIOLO  
Programma di Tecnica dei servizi operativi di Sala e Vendita  
Docente: Prof. CRISPANO GAETANO**Anno scolastico 2019-2020  
Classe **5P(enogastronomia)**

**Argomenti:**

**Il Vino**

* Esame visivo;
* Esame olfattivo;
* Esame gustativo;
* Criterio per un corretto abbinamento Enogastronomico: o per contrasto o per concordanza;
* Presentazione e apertura di una bottiglia di vino;
* Vitigni autoctoni e vitigniInternazionali;
* La Carta dei vini;
* Le varie tonalità dei vini;
* La giusta temperatura per la conservazione in base al vino;
* Le Denominazioni dei vini di Qualità: I.G.T., D.O.C e D.O.C.G;
* La degustazione dei vini ;
* Valore dell’etichetta per un vino;
* Differenza del vino da tavola e del vino di qualità;
* Abbinamento enogastronomico;
* Cosa sono i tannini;
* In quale vino troviamo i tannini;
* Quali sensazioni gustativeesprime il vino bianco:

**IL SERVIZIO CATERING**

* Conoscenza dei vari modelli organizzativi;
* A chi si indirizza tale metodologia di ristorazione;
* Quali sono le organizzazioni che si rivolgono ad esso;
* Le varie qualifiche professionali inerenti per tale organizzazioni:

**IL SERVIZIO BANQUETING**

* Conoscenza del significato di banqueting;
* A quale tipologia di lavoro è indirizzato;
* Chi sono le persone che si rivolgono a tale organizzazione;
* Che proposta offre a coloro che si rivolgono ad essi;
* Le varie mansioni professionali .

**Verso la professione**

* Professione Sommelier;
* Professione Maître d’hotel;
* Professione F&B Manager (direttore della ristorazione);
* Professione Chef de rang;
* Chi è il commis de rang;
* Le varie responsabilità per ogni qualifica professionale.

**Gli stili di servizio**

* Alla russa o al guèridon;
* All’italiana o al piatto;
* All’inglese o al vassoio;
* Alla francese diretta;
* Alla francese indiretta;
* Al buffet o self-service.

**MENU**

* Il significato tecnico di carta della vivande;
* Cosa vuol dire Prendere la Comanda;
* Menu cerimoniale;
* Menu a-la-carte;
* Menu a-la-grande-carte;
* Menu a tema;
* Menu degustazione;
* Menu del giorno;
* Menu turistico;
* Baby carta;
* Menu Ipocalorico;
* Menu Vegetariano;
* Menu celiaco;
* Menu Vegano;
* Il Menu a cosa serve;
* Chi scrive il Menu;
* Lo Chef con chi si relaziona per spiegare le pietanze dei Menu;
* In un anno lo Chef quanti Menu crea.

**LE VARIE TIPOLOGIE DI RISTORAZIONE**

* Ristorazione Commerciale;
* Ristorazione Collettiva;
* Banqueting;
* Catering;
* Ristorazione Viaggiante;
* Rapporto con i clienti.

**I SERVIZI DI SALA**

* SERVIZIO BREAKFAST: Continental Breakfast e American/English Breakfast
* Servizio Brunch;
* Servizio Lunch;
* Servizio Dinner;
* ServizioSouper.

DATA Il Docente

26 /05/2020 Gaetano Crispano