

PROGRAMMA LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - B021

LEZIONE 1

- Introduzione alla ristorazione
 - » Qualifica di operatore dei servizi di ristorazione
 - » Operatore di sala
 - » La cucina di sala
 - » Barman
 - » Sommelier
 - » Le tre fasi della degustazione
 - » Lo studente attento e partecipe alle lezioni, al termine del corso di qualifica
 - » I primi accenni di ristorazione
 - » Breve storia del servizio a tavola
 - » Ristorazione nel rinascimento
 - » Forma di ristorazione
 - » Le aziende ristorative
 - » Le forme ristorative
 - » La ristorazione viaggiante
 - » Sala ristorante di un hotel e di nave
 - » La ristorazione collettiva
 - » Il galateo
 - » Come rivolgersi al cliente
 - » Precedenz4 nel servizio
 - » Igiene, sicurezza nell'ambiente ristorativo
 - » Aspetti generali
 - » Organizzazione del lavoro
 - » Le attrezzature
 - » Cucina e sala ristorante
 - » Dispensa
 - » Sala da pranzo
 - » Servizi igienici
 - » Gestione dei rifiuti
 - » La sanificazione
 - » Pulizia
 - » Disinfezione
 - » Disinfestazione
 - » La comunicazione
 - » La sicurezza, prevenzione a tavola
 - » Taglio dei cibi
 - » La prevenzione a tavola, manovre di disostruzione
 - » Protocollo del soccorritore
- Le aziende ristorative
 - » Ristorante tradizionale
 - » Ristorante gourmet
 - » Ristorante a tema
 - » Trattoria
 - » Osteria
 - » Pizzeria
 - » Ristorante etnico
 - » Ristorante di intrattenimento
 - » Agriturismo
 - » La ristorazione alberghiera
 - » Test di autovalutazione

LEZIONE 2

- Organigramma, struttura e offerta
 - » L'organigramma della sala ristorante
 - » La brigata di sala
 - » Le occasioni di servizio
 - » Mise en place
 - » Avvertenze
 - » Le varie fasi della mise en place
 - » Differenza tra le due colazioni
 - » La caffetteria
- Test di autovalutazione

LEZIONE 3

- Il modello americano – Food & beverage – Servizi di sala
 - » Definizione di ristorazione
 - » I servizi offerti alla clientela
 - » Servizio degli antipasti
 - » Classificazione degli antipasti
 - » Salumi
 - » Taglio dei salumi
 - » Servizio delle ostriche
 - » La filettatura dei pesci
 - » Il servizio delle insalate
 - » Classificazione dei formaggi
 - » Il taglio dei formaggi
 - » Vino e formaggio
 - » Il taglio dei dolci in sala ristorante
 - » Il taglio di torte quadrate e rettangolari
 - » Il taglio della frutta
- La cucina flambè
 - » Avvertimenti
 - » Gli strumenti
 - » I cibi adatti alla cucina flambè
 - » I liquori da usare
 - » Approfondimenti
 - » Test di autovalutazione

LEZIONE 4

- Enogastronomia di sala e vendita
 - » A.I.B.E.S. , la storia
 - » Il BAR, definizione
 - » Le tipologie
 - » Il BARMAN
- UDA – Prima colazione
 - » Approfondimenti
 - » Test di autovalutazione

LEZIONE 5

- Il caffè
 - » I paesi produttori
 - » La pianta del caffè
 - » Le differenze tra caffè Arabica e Robusta
 - » La raccolta

- » Il trattamento
- » La logistica
- » Il processo produttivo
- » L'acquisto del caffè
- » Le analisi sul prodotto
- » La miscela
- » La tostatura
- » Il confezionamento
- » La trasformazione del prodotto
- » Le attrezzature
- » La pressatura
- » Il Barista
- » La tazzina
- » L'acqua
- » La qualità dell'acqua
- » L'addolcimento
- » Il caffè espresso
- » La formula
- » La sottoestrazione
- » La sovra estrazione
- » Il decaffeinato
- Frappè e frullati
 - » Ricette
- UDA – Attenti, puliti, ordinati
 - » Unità di apprendimento
- Prova per Addetti di Sala e Vendita – Cafè
 - » Quesiti a risposta singola
- Test di autovalutazione

LEZIONE 6

- Gli alimenti - Il vino
 - » Funzione degli alimenti
 - » Vino, la definizione
 - » Origini nel mondo
 - » La normativa
- Traccia ultimo concorso B21
 - » Unità di apprendimento
 - » Prerequisiti
 - » Tempi
 - » Struttura dell'UDA
 - » Test di autovalutazione

LEZIONE 7

- I vini speciali
 - » La produzione di champagne e spumanti
 - » Vini spumanti
 - » Metodo champenois
 - » La fermentazione
 - » Le pupitres
 - » Lo champagne
 - » Il territorio dello champagne
 - » Il suolo dello champagne
 - » Clima e suolo dello champagne
 - » Vitigni
 - » La vigna
 - » La vendemmia
 - » La pressatura dello champagne
 - » Debouillage
 - » Il tirage
 - » L'affinamento
 - » Presa di spuma

- » L'invecchiamento
- » Remouage
- » Degorgement
- » I tipi di champagne
- » Altre informazioni sull'etichetta
- » Metodo charmat
- » L'asti spumante
- » I tipi di spumante
- » Vini liquorosi
- » Gli aperitivi a base di vino
- » Esempi
- » La degustazione
- » Esempi
- » Test di autovalutazione

LEZIONE 8

- La birra e il suo servizio, i liquori, la distillazione
 - » Storia
 - » Storia ed evoluzione della birra
 - » La diffusione della birra
 - » Altre storie della birra
 - » La birra più antica
 - » La prima normativa sulla birra
 - » La successione delle birre nel tempo
 - » Definizione di birra
 - » Ingredienti
 - » Gli altri ingredienti per fare la birra
 - » Processo produttivo
 - » Fermentazione
 - » Maturazione
 - » Gradazione
 - » Classificazione
 - » Il servizio della birra
 - » La distillazione
 - » Un pò di storia sulla distillazione
 - » Invecchiamento
 - » Liquori
 - » Liquori per distillazione
 - » Test di autovalutazione

LEZIONE 9

- La distillazione, acquavite da cereali, vino, vinacce e piante
 - » Classificazione dei distillanti
 - » COGNAC
 - » Definizione di COGNAC
 - » Storia
 - » Uvaggi
 - » Vendemmia
 - » Distillazione
 - » Invecchiamento
 - » Parte des anges
 - » Denominazioni
 - » La grappa
 - » Acquaviti da cereali
 - » Paesi di produzione
 - » Test di autovalutazione

LEZIONE 10

- I cocktails, il bar marketing, classificazione, tutela dei marchi
 - » L'arte della miscelazione
 - » La struttura
 - » I componenti
 - » Tipologie
 - » I diversi tipi
 - » Come costruire un cocktail
 - » Versaggio a mano libera
 - » Versaggio con uso dello Jigger
 - » Le decorazioni
 - » Classificazioni delle decorazioni
 - » Il bar marketing
 - » Definizione
 - » Classificazione dei riconoscimenti di qualità degli alimenti e delle bevande
 - » I marchi
 - » La tutela dei marchi
 - » Integrazione geografica
 - » Le norme di qualità
- Il bar marketing
 - » Come proporre e vendere nel proprio locale
 - » Definizione di marketing
 - » Il marketing applicato per un locale ristorativo
 - » A chi vendere
 - » Che cosa vendere
 - » Dove vendere
 - » Come vendere
 - » Le nuove forme di comunicazione
 - » Calcolare il costo
- Test di autovalutazione



CORSI E
CONCORSI

PREPARAZIONE CONCORSI