

<p><b>TECNICHE AVANZATE DI SALA:</b> La lista delle vivande e la comanda: tipologie di menu, predisposizione</p>	<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>Costruire menù e carte dei vini rispettando le principali regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze essenziali della clientela. Progettare graficamente menù. Riconoscere l'importanza del menù e delle carte nelle aziende enogastronomiche.</p>	<p>Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte.</p>
<p><b>TECNICHE AVANZATE DI SALA:</b> B&amp;B Il banqueting ed il buffet: Il fenomeno del banqueting, il catering, lo staff, l'organizzazione di un banchetto, il buffet (Liv. Base)</p>	<p>Intervenire nella valorizzazione, produzione, conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici.</p>	<p>Approfondire le abilità negli stili di servizio e nelle tecniche di sala, bar e vendita. Adeguare il servizio di sala in funzione della domanda. Sviluppare una cultura della qualità del servizio e delle esigenze del cliente.</p>	<p>Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore. Il ciclo cliente nelle aziende enogastronomiche: gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni, e gestione dei reclami.</p>
<p><b>PROFESSIONALITÀ AL BAR:</b> La birra: l'origine, produzione, servizio <b>LA DISTILLAZIONE, DISTILLATI, LIQUORI, CREME:</b> La distillazione: storia, sistemi di distillazione, le caratteristiche (Liv. Base) Distillati, liquori e creme: distillati, acquaviti, liquori e creme (Liv. Base) <b>VINO – VITE – VITA:</b> Il nettare di bacco e le bollicine: la vite, la fermentazione, le vinificazioni, la cantina, classificazione, l'etichetta, spumante e champagne (Liv. Base) L'analisi sensoriale: i bicchieri, l'analisi sensoriale, le fasi dell'analisi, le temperature di servizio (Liv. Base)</p>	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>	<p>Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato. Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede. Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l'esame visivo, olfattivo e dell'etichetta. Individuare gli effetti positivi e negativi che assume il vino per una corretta alimentazione.</p>	<p>Gli alimenti: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. I criteri di qualità degli alimenti. Le bevande: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. La produzione e la classificazione di vino e birra. L'analisi organolettica del vino.</p>
<p><b>VINO – VITE – VITA:</b> L'enogastronomia: enogastronomia, marchi, prodotti tipici del territorio, vini DOC e vini DOCG Toscani</p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Valorizzare i piatti e le bevande della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni. Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.</p>	<p>Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti. Il cibo come alimento e prodotto culturale. I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.</p>

\* IN RIFERIMENTO ALLA PROGRAMMAZIONE, SONO PREVISTE VISITE GUIDATE ED EVENTUALI INCONTRO DI INDIRIZZO PROFESSIONALE (TURISTICO, RISTORANTIVO, ALBERGHIERO)