MODULO PASSAGGIO ALLA CLASSE QUINTA SALA

LIBRO DI TESTO:

|  |  |
| --- | --- |
| Le tecniche di degustazione dei vini  I principi dell’analisi sensoriale. | Saper svolgere l’analisi organolettica dei vini usando la terminologia corretta. |
| Le certificazioni alimentari. | Riconoscere la varietà dell’offerta alimentare e il valore delle eccellenze alimentari. |
| Le attrezzature del banqueting e gli spazi operativi. | Saper distinguere le principali attrezzature e saper individuare i corretti schemi operativi. |
| Le tecniche di miscelazioni e il metodo flair. | Produrre cocktail applicando le corrette tecniche di miscelazione. |

|  |
| --- |
|  |

**TIPOLOGIA DELLA PROVA DA SVOLGERE: n°1 prova pratica e n° 1 prova orale**