MODULO PASSAGGIO ALLA CLASSE QUARTA SALA

|  |  |
| --- | --- |
| Classificazione e caratteristiche di liquori e distillati | Saper servire nel modo corretto i superalcolici. |
| La vinificazione  La classificazione merceologica dei vini  Riconoscere la qualità del prodotto secondo le denominazioni. | Saper individuare le corrette temperature di conservazione e servizio.  Saper servire correttamente i diversi tipi di vino. |
| Le attrezzature specifiche dell’american bar   Il ricettario ufficiale IBA | Saper utilizzare gli strumenti di miscelazione.   Saper produrre cocktail nel rispetto dei quantitativi e delle proporzioni. |
| La porzionatura delle pietanze | Saper svolgere i servizi alla russa, all’italiana, all’inglese e a buffet.   Realizzare porzionature in sala.  Saper individuare utensili e attrezzature atti alla lavorazione delle pietanze davanti al cliente. |
| I macchinari di caffetteria S   La conservazione e il trattamento delle materie prime di caffetteria. | Saper produrre e presentare elaborati di caffetteria. |

LIBRO DI TESTO:

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