

## **Programmazione 4 B Sala e Vendite a.s. 25/26**

- Differenza fra menu alla carta e Menu a Table d'Hôte
- Cosa si intende per ristorazione Fine dining
- La successione dei menu di stile francese La successione e terminologia dei menu a pag 61  
Chiarimenti sulla colazione di lavoro Le tipologie di: Antipasti freddi e caldi
- Abbinamenti cibo vini: caratteri generali
- I presidi slow food
- Il Menù alla carta Ricerca dei prodotti tipici di Puglia relativi alla provincia Bari da riportare sul riepilogo regionale consegnato dal docente
- Prodotti tipici DOP/IGT e Pat Puglia
- Il Brunch e il Coffee break in albergo: caratteristiche peculiari
- Il tour Enogastronomico come strumento di valorizzazione delle tipicità e cultura regionale
- La carta dei vini regionali: metodo di compilazione
- I vitigni regionali pugliesi: caratteristiche peculiari
- Preparazione dei cocktail: MANATTAN – OLD FASHIONED – IRISH COFFEE - Cocktail Baileys Martini
- La produzione dello spumante: metodo Charmat e Champenois- espresso - Cocktail Vodka sours
- La caffetteria: la preparazione del caffè, del cappuccino
- Il Room service in albergo
- La colazione Anglosassone: Buffet e servizio con preparazione di caffetteria -
- Il servizio di sommelierie