



*Il Ministro dell'Istruzione e Merito*



## CONTENUTI MINIMI DI LABORATORIO DI SALA E VENDITA

*Anno Scolastico 2023/2024*

### **CLASSE: 3**

#### **1. I servizi speciali e la caffetteria moderna**

- Lo scalco del pollame
- La sfilettatura del pesce

#### **2. Ristorazione collettiva e caterbanqueting**

- La differenza tra catering e banqueting

#### **3. Dall'uva alla bottiglia: il servizio del vino**

- Vinificazioni in bianco, rosso e rosato

### **CLASSE: 4 sala e vendita**

#### **1. La sicurezza e l'igiene**

- Il sistema HACCP

#### **2. I prodotti fermentati: il vino, la birra, i distillati e i liquori**

- La fermentazione: i vini speciali, la birra
- La distillazione: i principali distillati e liquori

#### **3. La cantina: approvvigionamento, gestione e degustazione del vino**

- Le caratteristiche di una cantina di stoccaggio, conservazione del vino

## **CLASSE: 4 - INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA**

### **1. La sicurezza e l'igiene**

- Il sistema HACCP

### **2. I prodotti fermentati: il vino, la birra, i distillati e i liquori**

- La fermentazione: i vini speciali, la birra
- La distillazione: i principali distillati e liquori

### **3. La cantina: approvvigionamento, gestione e degustazione del vino**

- Le caratteristiche di una cantina di stoccaggio, conservazione del vino