



Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera

Programma didattico Sala e Vendita Classe IV sez. A

- **MODULO DIDATTICO 1 – il menù e la ristorazione**

Il menu

Strategie di vendita

Igiene e sicurezza nell'azienda ristorativa

Le normative HACCP ;

- **MODULO DIDATTICO 2 - Le bevande miscelate**

Le grammature; le tecniche di miscelazione;

I cocktails del ricettario IBA;

Le decorazioni.

- **MODULO DIDATTICO 3 – le basi dei cocktails**

rum, cachaca mezcal, e tequila.

Whisky, gin, e vodka

Processi di produzione

- **MODULO DIDATTICO 4 – i distillati italiani**

Brandy, acquavite ,grappa.

Processi di produzione e invecchiamento.