

**Riepilogo Attività Registro del Professore****Classe:** 4DENO IPSEOA**Anno:** 2018/2019**Docente:** PINTO Fabio**Materia:** LABORATORIO SERVIZI  
ENOGASTRONOMICI SETTORE  
SALA E VENDITA

<b>Attività svolta</b>
Definizione di Cucina Fusion, di Finger Food, di Prodotti Agroalimentari Tradizionali
Il Gastronomo e l'enogastronomia.
Il Sommelier e il mondo del vino: le sue attrezzature con particolare attenzione al bicchiere degustazione.
Il bicchiere ISO da degustazione
Il vino e la Vite
Approccio alla degustazione. Il bicchiere degustazione e la terminologia tecnica. Degustazione guidata di un Aglianico indicazione geografica protetta.
Il Vino Spumante e lo Champagne: tipologie e differenze.
Degustazione guidata di un vino bianco fermo: Verdicchio dei Castelli di Jesi
Le bevande Aperitive.
L'offerta dei prodotti Food al Bar.
Distillati e Liquori: Caratteristiche e differenze
Qualità a confronto: degustazione di un vino scadente e di un vino Sauvignon alla cieca con attività sensoriali e schede degustazione FIS
La gestione e l'offerta del Bar: Le bevande analcoliche
Degustazione guidata di un vino spumante . La spumantizzazione.
La Birra Industriale: caratteristiche e servizio.
Enologia e abbinamenti: i criteri di abbinamento cibo- vino
Enologia e abbinamenti: tecnica di degustazione
Enologia e abbinamenti: dall'uva al vino
La Prevenzione Antinfortunistica
organizzazione del lavoro di Sala.
la cucina di Sala: lavorare alla lampada
Banqueting e Catering: la vendita del servizio e l'organizzazione di un banchetto.