**PROGRAMMA.**

**MATERIA: SALA E VENDITA – PROF. PASQUALE MASTROLONARDO**

**CLASSI: IV/V (SECONDO BIENNIO).**

**Studiare i seguenti argomenti:**

1. **L’enogastronomia.**
2. **La viticoltura.**
3. **Analisi sensoriale.**
4. **La distillazione.**
5. **I principali distillati.**
6. **Tecniche di servizio dei distillati.**
7. **La neo ristorazione.**
8. **Il catering.**
9. **Il banqueting.**
10. **La cucina di sala.**
11. **La lampada ed attrezzatura per il flambage.**
12. **Tecniche da eseguire durante il servizio alla lampada.**