



---

**PROGRAMMA PER OBIETTIVI MINIMI  
DI  
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA/BAR  
CLASSI TERZE**

- Il sistema HACCP
- gli stili di servizio;
- le varie tipologie di bevande;
- i metodi di produzione dei vini e spumanti;
- la codifica I.B.A.;
- il catering e il banqueting;
- la ristorazione;
- la qualità alimentare;
- la sicurezza;
- la piccola colazione;
- la vite e la vinificazione;
- i vini passiti e i vini speciali;
- la degustazione;
- l'abbinamento cibo-vino;
- la birra;
- le bevande miscelate;
- la classificazione delle bevande miscelate;
- il servizio del vino;
- l'analisi organolettica del vino: esame visivo, esame olfattivo, esame gusto-olfattivo;
- gli aperitivi;
- i vini speciali.