

COME SUPERARE IL CONCORSO

SALA E VENDITA - B021

Antonio D'Ascoli

© Copyright 2020
Sandit s.r.l.
Viale Libertà, 3
24021 Albino (BG)

Tel. 035/752755
Fax 035/755892
Casella postale N. 72

Tutti i diritti sono riservati.
E-mail: info@sanditlibri.it
www.sanditlibri.it
www.editecno.it

Tutti i contenuti sono di proprietà di Sandit s.r.l.
È vietata la riproduzione di testi, foto e disegni raccolti in questa opera.

I^a Edizione: Ottobre 2020
STAMPA: LOGO srl - Borgoricco (PD)

Né l'autore, né l'editore, possono essere ritenuti responsabili per eventuali danni a persone o cose causati direttamente o indirettamente da ciò che è riportato nel libro.

L'autore è stato attento nello scrivere questo libro e in nessun caso né l'autore, né l'editore sono responsabile d'incidenti o danni causati dalla documentazione contenuta, da usi impropri degli esempi proposti o dai suoi derivati. Non è fornita nessuna garanzia del contenuto, in nessuna sua forma, anche in caso di errori o omissioni da parte dell'autore, comunque in buona fede.

Tutti i nomi, marchi, loghi e prodotti descritti in questo libro appartengono ai rispettivi proprietari.

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o distribuita in ogni forma o supporto senza l'autorizzazione scritta dell'editore.

INTRODUZIONE AL TESTO

L'auspicio è che questo testo possa fornire ai lettori quelle conoscenze tali da trasformarsi in competenze chiave in un settore specifico come quello ALBERGHIERO nel quale l'autore opera da anni in qualità di docente/professionista; a tal scopo le seguenti pagine oltre a trattare gli argomenti richiesti, racchiudono in forma testuale il prezioso know-how frutto di saperi ed esperienze di un grande e lungo percorso professionale.

L'autore di quest'opera si propone dunque, non solo di offrire gli strumenti adeguati per la formazione della figura professionale specifica ma, attraverso la propria esperienza, caratterizzata da professionalità e competenza, mirano a raggiungere una vera e concreta formazione trasversale

SOMMARIO

IL MONDO DEL VINO

Introduzione	8
LA STORIA DEL VINO	11
• Il vino nella Bibbia	11
• Dall'Impero Romano al Novecento.....	11
• Dal XIX secolo ai giorni nostri	12
COSA È IL VINO E LE FASI DI PRODUZIONE	13
• La pigiatura	13
• Illimpidimento	14
• La macerazione.....	15
• L'invecchiamento.....	18
• L'ultima fase: l'imbottigliamento.....	19
• Le altre tecniche produttive per il vino.....	21
• La produzione del vino nel mondo	23
LA LEGISLAZIONE COMUNITARIA DEL MONDO DEL VINO	25
• Legislazione italiana	25
• Le novità dopo il 2010	29
• Cosa cambia nella bottiglia	30
• I vini nei bar	30
APPUNTI VARI E CURIOSITÀ SUL VINO	31
• I profumi primari	31
• Le operazioni del vino: la decantazione	31
• I difetti del vino	32
• Malattie del vino	32
• Le alterazioni del vino.....	33
L'ENOGRAFIA EUROPEA ED INTERNAZIONALE	34
• Francia	34
• Spagna	39
• Portogallo	40
• Germania.....	41
• Austria	41
• Romania	42
L'ENOGRAFIA EXTRAEUROPEA	43
• Stati Uniti	43
• America Latina	43
• Sudafrica	44
• Australia e Nuova Zelanda	44
COME DEGUSTARE UN VINO	45
• Le informazioni basilari.....	45
• Le regole di una corretta degustazione	45
• La temperatura ideale per la degustazione e il servizio	47
• L'esame visivo	48
• L'esame olfattivo.....	52
• I tre grandi gruppi di profumi	53
• L'esame gusto-olfattivo.....	55
• Il gusto del vino	56

LE SCHEDE DI VALUTAZIONE.....	60
I VITIGNI AUTOCTONI	67
LA VENDITA DEL VINO AL CLIENTE	72
• Regole pratiche per stabilire il prezzo del vino.....	72

I COCKTAILS E LA MISCELAZIONE

COSA SONO I COCKTAIL IBA.....	74
I PRIMI 50 (1961-1986)	75
LA SECONDA CODIFICAZIONE IBA (1987-1992).....	76
LA TERZA CODIFICAZIONE IBA (1993-2003)	78
LA QUARTA CODIFICAZIONE IBA (2004-2011)	79
• Le 5 categorie principali del 2004.....	79
LA QUINTA CODIFICAZIONE IBA.....	81
• The Unforgettables.....	81
• Contemporary Classics	81
• New Era Drinks	82
LA SESTA CODIFICAZIONE IBA (2020)	83
QUALI STRUMENTI SI USANO PER MISCELARE	84
DOVE SI SERVONO: I VARI TIPI DI BICCHIERI.....	87
I DOSAGGI.....	89
• Impariamo a versare le quantità esatte	89
LE TECNICHE DI PREPARAZIONE DEI COCKTAILS	91
• La costruzione di un cocktail	91
I COCKTAIL IBA 2020.....	92
• Contemporary Classics	92
• Unforgettables	100
• New Era.....	107

DISTILLATI E LIQUORI

• A.....	113
• B.....	117
• C.....	120
• D.....	126
• E.....	128
• F.....	128
• G.....	130
• J • K.....	133
• N • O.....	135
• P • Q.....	136
• R.....	137
• S.....	140
• T • U	145
• V.....	148
• W • Z.....	152

LA BIRRA

LE ORIGINI	154
• I Sumeri	154
• In Egitto	154
• In Grecia e nell'Impero Romano.....	155
• Birra e birrificazione nel Medioevo	155
• Dal novecento ai giorni nostri	156
COSA È LA BIRRA	157
• Definizione di birra.....	157
• La classificazione	157
• Gli stili di birra.....	157
• Il servizio della birra.....	158
LA BIRRA E L'ALIMENTAZIONE	160
• Cosa contiene la birra	161
CRUCIBIRRA.....	162

IL MONDO DELLA CAFFETTERIA

COSA È IL CAFFÈ	163
• Caratteristiche delle principali specie di caffè.....	163
• Le origini.....	164
COME SI È DIFFUSO IL CAFFÈ	165
• La nascita dei caffè storici in Italia.....	166
LA PRODUZIONE DEL CAFFÈ	169
• I metodi di raccolta	169
• La tostatura	170
• Il confezionamento	172
IL CAFFÈ ESPRESSO E LA REGOLA DELLE 4 M.....	173
• Come preparare un buon espresso.....	174
IL CAPPUCCINO E ALTRE VARIANTI DEL CAFFÈ	176
• Come preparare il cappuccino	176
• I derivati dell'espresso.....	177
• Latte art	180

LA MISE EN PLACE

CHE COS'È LA MISE EN PLACE.....	181
• Il Mobilio	181
• Il tovagliato	181
• La mise en place del coperto	182
LE FASI DEL SERVIZIO DI SALA.....	185
• La disposizione degli ospiti.....	185
• Come portare in tavola i piatti.....	185
• I metodi del servizio.....	187
LA RISTORAZIONE IN ALBERGO IL SERVIZIO DI PRIMA COLAZIONE	190
• La mise en place	190
GLI ELEMENTI ORNAMENTALI: I FIORI.....	195

I MARCHI DI QUALITÀ DEL MADE IN ITALY

COME VALORIZZARE I PRODOTTI TIPICI ITALIANI	196
• Denominazione di Origine Protetta (DOP)	197
• Indicazione Geografica Protetta (IGP)	197
• Specialità tradizionale garantita (STG).....	197
• Indicazione geografica (IG)	197
• Disciplinari di produzione	198
LE ALTRE DENOMINAZIONI PAT - DE.CO. - PRESIDI SLOW FOOD - BIO	201
• I Prodotti Agroalimentari tradizionali (PAT).....	201
• Le denominazioni comunali di origine (DE.CO.)	202
• I Presidi di Slow food.....	202
• Agricoltura biologica	202
• L'agricoltura biodinamica.....	203
COME VALORIZZARE UN PRODOTTO LOCALE	204
• Le cene evento: alcuni esempi.....	204

LE TECNICHE DI COMUNICAZIONE E VENDITA

LA PRESENTAZIONE DEL PIATTO E LE TECNICHE DI COMUNICAZIONE E VENDITA	206
• Come usare il linguaggio non verbale	208
• L'accoglienza del cliente.....	208
• La conversazione	209
• Cruciaggettivi.....	210
L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA I VARI TIPI DI AZIENDA E LA LORO ORGANIZZAZIONE	211
• I locali di ristorazione	211
• Il Finger Food e le nuove tendenze in cucina.....	213

LA SICUREZZA DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

LE LEGGI	214
• La costituzione	214
• Il codice civile	214
• Il codice penale	215
LA PREVENZIONE SUL LUOGO DI LAVORO	216
• I luoghi e le attrezzature	216
• Il primo soccorso	218
REGOLAMENTO (CE) DEL PARLAMENTO EUROPEO	220

GESTIONE DEL BAR E SERVIZI INNOVATIVI

IL MARKETING E IL BAR MARKETING	233
• Il marketing applicato nel mondo della ristorazione	233
• La domanda e l'offerta.....	235
• Promuoversi con facebook e non solo	238
LA DRINK LIST	239
• Calcolare il costo del cocktail	241
<hr/>	
QUESITI - TRACCE DI PROVE PRATICHE PROGRAMMI CONCORSUALI	243
• Esempi di quesito con risposta.....	288