

Report classi 4 anno scolastico 2022-2023 la lezione di sala si ripropone per 2 settimane alterne

Lezione	Settimana	Mese settimane	Modulo	Pratico
1	Prima	Settimana	Caffè e derivati, the cioccolata Bicerin e Viennese	Preparazione e servizio bevande calde al bar
2	Seconda	Settimana	Enologia il vino vinificazione in bianco e rosso	Abbinamento con cucina
3	Terza	Settimana	Caffè e derivati, the cioccolata	Preparazione e servizio bevande calde al bar
4	Quarta	Settimana	Enologia pratiche di cantina invecchiamento e imbottigliamento	Abbinamento con cucina
5	Quinta	Settimana	La distillazione il Cognac e il brandy	Preparazione dei cocktail base di Cognac e brandy Sidecar, Horse's Neck, French Connection, Stinger, Alexander, Brandy Crusta
6	Sesta	Settimana	Lo spumante metodo classico e charmat	Abbinamento con cucina
7	Settima	Settimana	La distillazione il Cognac e il brandy	Preparazione dei cocktail base di Cognac e brandy Sidecar, Horse's Neck, French Connection, Stinger, Alexander, Brandy Crusta
8	Ottava	Settimana	Lo spumante metodo classico e charmat	Abbinamento con cucina
9	Nona	Settimana	I whisky e whiskey	Preparazione e servizio dei cocktail base whisky whiskey Boulevardier, Mint Julep, Rusty Nail
10	Decima	Settimana	La distillazione	Abbinamento con cucina
11	Undicesima	Settimana	I whisky e whiskey	Preparazione e servizio dei cocktail base whisky whiskey Boulevardier, Mint Julep, Rusty Nail
12	Dodicesima	Settimana	La distillazione	Abbinamento con cucina
13	Tredicesima	Settimana	I cocktail a base di Spumante /Champagne	Preparazione e servizio cocktail base spumanti e champagne Mimosa, Kir e Royal, Champagne cocktail
14	Quattordicesima	Settimana	Le società di banqueting e catering	Abbinamento con cucina
15	Quindicesima	Settimana	I cocktail a base di Spumante	Preparazione e servizio cocktail base spumanti e champagne Mimosa,

			/Champagne	Kir e Royal, Champagne cocktail
16	Sedicesima	Settimana	Enografia nazionale la Lombardia	Abbinamento con cucina
17	Diciassettesima	Settimana	La cucina di sala	Esecuzione delle ricette in sala, pollo al whisky
18	Diciottesima	Settimana	Enografia nazionale il Piemonte	Abbinamento con cucina
19	Diciannovesima	Settimana	La cucina di sala	Esecuzione delle ricette in sala, pollo al whisky
20	Ventesima	Settimana	Enografia nazionale il Veneto	Abbinamento con cucina
21	Ventunesima	Settimana	I formaggi Classificazione	Il Servizio dei formaggi in sala
22	Ventiduesima	Settimana	Enografia nazionale la Toscana	Abbinamento con cucina
23	Ventitreesima	Settimana	I formaggi Classificazione approfondimento	Il Servizio dei formaggi in sala
24	Ventiquattresima	Settimana	Enografia nazionale la Valle D'Aosta	Abbinamento con cucina
25	ventinquesima	Settimana	I cocktail pestati	Preparazione dei cocktail Caipirinha, Mojito, Caipiroska, Caipirissima
26	Ventiseiesima	Settimana	Enografia nazionale Emilia Romagna	Abbinamento con cucina
27	Ventisettesima	Settimana	I cocktail pestati	Preparazione dei cocktail Caipirinha, Mojito, Caipiroska, Caipirissima
28	Ventottesima	Settimana	Caffetteria ripasso	Abbinamento con cucina
29	Ventinovesima	Settimana	La cucina di sala	Esecuzione delle ricette in sala spaghetti alla carbonara
30	Trentesima	Settimana	Enografia nazionale Friuli Venezia Giulia	Abbinamento con cucina
31	Trentunesima	Settimana	La cucina di sala	Esecuzione delle ricette in sala spaghetti alla carbonara
32	Trentaduesima	Settimana	Caffetteria ripasso	Abbinamento con cucina

Si ricomincia dalla prima settimana