

<b>Report classi 5 anno scolastico 2022-23</b>				
<b>Lezione</b>	<b>Sett.</b>	<b>2</b>	<b>Modulo</b>	<b>Pratico</b>
1	1 3		I cocktail Unforgettable	Negroni, Americano, Casino
2	2 4		Lavorare a norma di sicurezza	Abbinamento con cucina
3	5 7		La distillazione ripasso	Preparazione e servizio dei cocktail base rum e tequila Yellow bird, Planter's punch, long Island Ice tea, Dark's stormy
4	6 8		Enologia pratiche di cantina invecchiamento e imbottigliamento	Abbinamento stili di servizio
5	9 11		I whisky e whiskey	Preparazione e servizio dei cocktail base whisky whiskey Irish coffe Manhattan, Old fashioned, Rusty Nail
6	10 12		Lo spumante metodo classico e charmat	Abbinamento con cucina
7	13 15		Lo champagne metodo classico e charmat	Preparazione e servizio cocktail base spumanti e champagne rossini champagne cocktail mimosa, KirRoyal French 75
8	16 18		la gestione del vino, acquisti, conservazione la carta dei vini	Abbinamento con cucina
9	19 21		Il gin e vodka	Preparazione e servizio dei cocktail Moscow mule, Cosmopolitan Dry martini, Angel face
10	20 22		La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio Italia settentrionale	Abbinamento con cucina
11	23 25		La birra: produzione e tipologie	Servizio e degustazione e abbinamenti di una birra chiara, scura e artigianale Cocktail a base di birra spritz alla birra, sandygaff, nigt cap
12	24 26		La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio Italia centrale e meridionale	Abbinamento con cucina
13	27 29		La cucina di sala	Esecuzione delle ricette in sala: filetto al pepe verde

14	28		Recupero	Giacenze
15	30		Recupero	Giacenze
16	31 33		La distillazione ripasso e approfondimento	Preparazione e servizio dei cocktail base rum e tequila Yellow bird, Planter's punch, long Island Ice tea, Dark's stormy
17	32 34		Il gin e vodka ripasso e approfondimento	Preparazione e servizio dei cocktail Moscow mule, Cosmopolitan Dry martini, Angel face
18	35 37		Degustazione e abbinamento del vino	Abbinamento con cucina