

Antonio D'Ascoli

Professionisti di

SALA, BAR e COMUNICAZIONE

Triennio
SALA e VENDITA

© Copyright 2023

Sandit s.r.l.

Viale Libertà, 3
24021 Albino (BG)

Antonio D'Ascoli

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.

Curatore: *Antonio D'Ascoli*
Progetto grafico: *Paola Rachini*

I^a Edizione: marzo 2023
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.

INDICE

MOD.1 - IL CATERING ED IL BANQUETING	2
L'organizzazione di un catering	5
Il catering industriale	6
Il catering privato	6
Verifica le tue conoscenze	9
Mappa concettuale	10
MOD.2 - I PRODOTTI TIPICI E I MARCHI DI QUALITÀ	12
Impariamo a valorizzare i prodotti tipici	14
Denominazione di Origine Protetta (DOP)	15
Indicazione Geografica Protetta (IGP)	15
Specialità tradizionale garantita (STG)	16
I prodotti PAT	17
Le denominazioni comunali di origine (De.co.)	18
I Presidi di Slow Food	18
Verifica le tue conoscenze	19
Mappa concettuale	20
MOD.3 - LA CUCINA ALLA LAMPADA	22
Consigli per lavorare in sicurezza	25
Gli strumenti di lavoro	26
Cosa si può preparare con la cucina flambé	26
Quali liquori e distillati usare	27
Verifica le tue conoscenze	29
Mappa concettuale	30
MOD.4 - IL MONDO DEL VINO	32
Quando tutto ebbe inizio	34
Il vino e la sua produzione	35
Altre tecniche produttive del vino	38
I marchi di qualità per i vini: DOP ed IGP	41
La classificazione dei vini	42
Verifica le tue conoscenze	43
Mappa concettuale	44
MOD.5 - IL SOMMELIER	46
Il sommelier oggi	49
Le nuove figure professionali	49

Attrezzature e strumenti del sommelier	50
La temperatura di servizio	56
La degustazione del vino	58
Esaminare un vino	61
Le schede di valutazione	74
Abbinamento vino-cibo	82
L'enografia turistica europea e internazionale	86
Il vino dei nuovi mondi	101
La vendita del vino al cliente	104
Verifica le tue conoscenze	106
Mappa concettuale	107

MOD.6 - IL MONDO DEL BARMAN **110**

La brigata del bar	113
I vari tipi di locali	116
Le aree operative del bar	118
Le principali attrezzature	119
I principali bicchieri in uso al bar	122
Le bevande analcoliche e alcoliche	124
Le dosi di servizio	125
Verifica le tue conoscenze	127
Mappa concettuale	128

MOD.7 - I COCKTAIL INTERNAZIONALI E DI TENDENZA **130**

I cocktail IBA	134
Contemporary Classics	139
The Unforgettables	144
New Era Drinks	149
Il drink cost	154
Il calcolo del grado calorico	155
I gradi alcolici e calorici dei cocktails	156
Verifica le tue conoscenze	159
Mappa concettuale	160

MOD.8 - I DISTILLATI **162**

La fermentazione	164
La distillazione	165
Armagnac	167
Brandy italiano	168
Cachaça	169
Calvados	169
Cognac	170
Gin	174
Grappa	177

Kirsch	178
Mezcal	179
Rhum, rum e ron	180
Tequila	182
Vodka	184
Whiskey e Whisky	186
Verifica le tue conoscenze	189
Mappa concettuale	190

MODULI IN FORMATO DIGITALE

MOD.9 - I LIQUORI 192



Il mondo dei liquori	194
La classificazione dei liquori	195
Alcuni celebri liquori	196
Verifica le tue conoscenze	202
Mappa concettuale	203

MOD.10 - IL MONDO DEGLI SCIROPPI ED IL LORO USO AL BAR 206



Gli sciroppi	208
Oleo Saccharum	210
Preparazione di sciroppi	212
Tutti i tipi di zucchero	214
Verifica le tue conoscenze	215
Mappa concettuale	216

MOD.11 - LE BIBITE 218



Le bibite, le bevande analcoliche ed i cocktail salutari	220
I cocktail analcolici ed i cocktail salutari	220
La forza delle vitamine	223
Ricettario utile	227
I succhi, gli estratti ed i centrifugati	229
Le varie tipologie di bibite	232
Verifica le tue conoscenze	247
Mappa concettuale	248

MOD.12 - IL FLAIR BARTENDER 236



Il flair bartending	238
Il throwing	241
Lavorare con la tecnica all'americana	242
Dizionario di flair	245
Verifica le tue conoscenze	215
Mappa concettuale	216

MOD.13 - LA COSTRUZIONE DEL COCKTAIL**250**

La didattica del cocktail: dosaggio, tecnica e costruzione	252
Le tecniche di versaggio	253
Le tecniche di preparazione	254
Come si costruisce un cocktail	254
Altri dati da tenere presente per la costruzione del drink	256
Il cocktail aperitivo o Before Dinner	257
Il cocktail dolce o After Dinner	258
Il cocktail Long Drink	259
La variante (o Twist)	260
Verifica le tue conoscenze	262
Mapa concettuale	263

MOD.14 - LA CAFFETTERIA**264**

Cosa è il caffè	266
La produzione del caffè	272
La tostatura	273
Il confezionamento	275
Il cappuccino	276
I derivati dell'espresso	278
Latte Art	281
I soft drink al caffè	282
Caffettiere e strumenti per il caffè	284
Verifica le tue conoscenze	286
Mapa concettuale	287

MOD.15 - LA BIRRA**288**

La storia	290
L'evoluzione della birra	291
La classificazione	292
Alcuni stili di birra	293
Le temperature di servizio	293
La birra artigianale	294
La miscelazione con la birra	295
La degustazione di una birra	297
Birre e high tech: Calcoliamo birra	299
La birra e l'alimentazione	300
Birra e salute	301
Verifica le tue conoscenze	302
Mapa concettuale	303

MOD.16 - L'APERITIVO ITALIANO E I SUOI PRODOTTI 304



Il rito dell'aperitivo	306
L'aperitivo in penisola	308
Alcuni protagonisti dell'aperitivo italiano.....	309
Verifica le tue conoscenze	310
Mapa concettuale	311

MOD.17 - LE NUOVE TENDENZE AL BAR 314



La figura del barchef	316
La gastronomia molecolare	317
Evoluzione della cucina con lo studio della gastronomia molecolare	319
Infusione	320
Gelatine	320
Macerazione	321
Mash	321
Sferificazione	322
Spume di frutta e verdura in superficie	324
Steam	324
Verifica le tue conoscenze	325
Mapa concettuale	325

MOD.18 - IL MARKETING 328



Il marketing nella ristorazione	330
Il bar marketing	331
L'uso dei social per la promozione	334
Un software di gestione personale: Business Management	335
Verifica le tue conoscenze	336
Mapa concettuale	337

MOD.19 - IL SERVIZIO DEGLI AMARI 338



Il mondo dei bitter	340
Le categorie degli amari e l'Angostura bitter	343
Verifica le tue conoscenze	344
Mapa concettuale	345

MOD.20 - ESERCIZIARIO 346

