

TECNICHE AVANZATE

PER SALA E VENDITA
BAR E SOMMELLERIE

LIBRO MISTO • VOLUME UNICO IV E V ANNO

SEZIONE 1 • TECNICHE DI SALA, VENDITA E SOMMELLERIE

MODULO 1 • LA CUCINA FLAMBÈ

LA CUCINA FLAMBÈ	11
I CIBI ADATTI ALLA CUCINA FLAMBÈ	13
I LIQUORI DA USARE	13
RICETTARIO FLAMBÈ	16
CRUCIBARMAN	24
QUANTO NE SAI SULLA... CUCINA FLAMBÈ?	25

MODULO 2 • L'ENOGRAFIA NAZIONALE ED ESTERA

L'ANTICA STORIA DEL VINO	29
LA PRODUZIONE	30
LA FERMENTAZIONE	31
LA VINIFICAZIONE	31
LE ALTRE TECNICHE PRODUTTIVE DEL VINO	32
DOVE SI PRODUCE IL VINO IN TUTTO IL MONDO	34
LEGISLAZIONI E REGOLAMENTAZIONI	36
COME VENGONO IDENTIFICATI	36
I VINI AL BAR	40
I DIFETTI DEL VINO	42
LE MALATTIE DEL VINO	42
LE ALTERAZIONI DEL VINO	43
LE DEGUSTAZIONI... DI CLASSE!	44
CRUCIBARMAN	46
QUANTO NE SAI SUL... VINO?	47

MODULO 3 • ABBINAMENTI DEL VINO AI PIATTI

CRUCIPUZZLE	51
	53

MODULO 4 • SOFTWARE DI SETTORE

DRINK PRICE	55
FOOD COST	56
CRUCIPUZZLE	57

MODULO 5 • IL BANQUETING E CATERING

LE NUOVE FORME DI RISTORAZIONE: IL CATERING E IL BANQUETING	59
L'ORGANIZZAZIONE DEL CATERING	59
ORGANIZZIAMO UN SERVIZIO CATERING COME CENA EVENTO	62
CRUCIPUZZLE	63

SEZIONE 2 • TECNICHE BAR & SOMMELLERIE

MODULO 1 • CHAMPAGNE

LE ORIGINI DEGLI SPUMANTI	67
LE FASI DI PRODUZIONE DELLO CHAMPAGNE	68
LE PRINCIPALI TIPOLOGIE	69
IL METODO CHARMAT O MARTINOTTI	70
IL METODO CLASSICO... IN ALTRI PAESI	71
GLI ALTRI SPUMANTI NEL MONDO	71
IL SERVIZIO DELLO CHAMPAGNE	74
COCKTAILS CON VINO, SPUMANTE E CHAMPAGNE	75
CRUCIBARMAN	78
QUANTO NE SAI SULLO... CHAMPAGNE?	79

MODULO 2 • LA COSTRUZIONE DI UN COCKTAIL

COSTRUIAMO UN COCKTAIL	84
COSTRUIAMO UN COCKTAIL APERITIVO O BEFORE DINNER	85
COSTRUIAMO UN COCKTAIL DOLCE O AFTER DINNER	87
COSTRUIAMO UN COCKTAIL LONG DRINK	89
TAVOLA DI MESCIBILITÀ DEGLI INGREDIENTI	90
CALCOLARE IL CONTENUTO ALCOLICO DI UN COCKTAIL	91
CRUCIBARMAN	96
QUANTO NE SAI SULLA... COSTRUZIONE DI UN COCKTAIL?	97

MODULO 3 • INTAGLI E DECORAZIONI

CONOSCERE LA FRUTTA	102
CALENDARIO STAGIONALE DELLA FRUTTA	103
LE DECORAZIONI E GLI STRUMENTI	105
L'USO DELLE DECORAZIONI NEI COCKTAIL	109
CATEGORIE DI GUARNIZIONI PER COCKTAIL	110
COSA UTILIZZARE PER LAVORARE	112
I FIORI IN TAVOLA	115
CRUCIBARMAN	118
QUANTO NE SAI SUGLI... INTAGLI DI FRUTTA E VERDURA?	119

MODULO 4 • LE NUOVE TENDENZE BAR: DAL TIKI ALLA SFERICAZIONE

SFERICAZIONE E COCKTAILS MOLECOLARI	123
COS'È LA CUCINA MOLECOLARE	124
CRUCIBARMAN	134
QUANTO NE SAI SULLE... NUOVE TENDENZE BAR?	135

MODULO 5 • BAR MARKETING

COME PROPORRE E VENDERE NEL PROPRIO LOCALE	139
LA REGOLA DELLE 4 P & IL MARKETING MIX	141
LE NUOVE FORME DI COMUNICAZIONE	144
LA CONQUISTA DEL CLIENTE CON UN SMS	145
LA DRINK LIST	149
CALCOLARE IL COSTO DEL COCKTAIL	151
CRUCIBARMAN	154
QUANTO NE SAI SUL... BAR MARKETING?	155

SPAZIO NOTE