

il **nuovo** concorso  
a cattedra

# MANUALE

## Laboratori di **servizi enogastronomici, settore sala e vendita**

per la **preparazione al concorso**

Classe di concorso

**B21** Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

a cura di N. Cioni e S. Babbini Rossi

I Edizione



**IN OMAGGIO ESTENSIONI ONLINE**

Contenuti  
**extra**



**EdiSES**  
edizioni



# Manuale

---

## Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

### Accedi ai servizi riservati

Il codice personale contenuto nel riquadro dà diritto a servizi riservati ai clienti. Registrandosi al sito, dalla propria area riservata si potrà accedere a:

**MATERIALI DI INTERESSE  
E CONTENUTI AGGIUNTIVI**

CODICE PERSONALE

Grattare delicatamente la superficie per visualizzare il codice personale.  
Le **istruzioni per la registrazione** sono riportate nella pagina seguente.  
Il volume NON può essere venduto né restituito se il codice personale risulta visibile.  
L'**accesso ai servizi riservati** ha la **durata di 18 mesi** dall'attivazione del codice e viene garantito esclusivamente sulle edizioni in corso.

# Istruzioni per accedere ai contenuti e ai servizi riservati

SEGUI QUESTE SEMPLICI ISTRUZIONI

## SE SEI REGISTRATO AL SITO

clicca su **Accedi al materiale didattico**



inserisci email e password



inserisci le ultime 4 cifre del codice ISBN, riportato in basso a destra sul retro di copertina



inserisci il tuo **codice personale** per essere reindirizzato automaticamente all'area riservata

## SE NON SEI GIÀ REGISTRATO AL SITO

clicca su **Accedi al materiale didattico**



registrati al sito **edises.it**



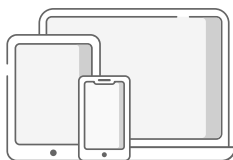
attendi l'email di conferma per perfezionare la registrazione



torna sul sito **edises.it** e segui la procedura già descritta per utenti registrati



## CONTENUTI AGGIUNTIVI



Per problemi tecnici connessi all'utilizzo dei supporti multimediali e per informazioni sui nostri servizi puoi contattarci sulla piattaforma **assistenza.edises.it**

SCARICA L'APP **INFOCONCORSI** DISPONIBILE SU APP STORE E PLAY STORE

il nuovo concorso  
a cattedra

# MANUALE

## Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

per la preparazione al concorso

a cura di  
Nicolas Cioni  
Silvia Babbini Rossi



Il Nuovo Concorso a Cattedra – Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita  
I Edizione – Copyright © 2025, EdiSES Edizioni S.r.l. – Napoli

9 8 7 6 5 4 3 2 1  
2028 2027 2026 2025

*Le cifre sulla destra indicano il numero e l'anno dell'ultima ristampa effettuata*

*A norma di legge è vietata la riproduzione, anche parziale,  
del presente volume o di parte di esso con qualsiasi mezzo.*

L'Editore

*Fotocomposizione:* EdiSES Edizioni S.r.l.

*Stampato presso:* PrintSprint S.r.l. – Napoli

*Per conto della* EdiSES Edizioni S.r.l. – Piazza Dante, 89 – Napoli

ISBN 979 12 5602 273 1

[www.edises.it](http://www.edises.it)

I curatori, l'editore e tutti coloro in qualche modo coinvolti nella preparazione o pubblicazione di quest'opera hanno posto il massimo impegno per garantire che le informazioni ivi contenute siano corrette, compatibilmente con le conoscenze disponibili al momento della stampa; essi, tuttavia, non possono essere ritenuti responsabili dei risultati dell'utilizzo di tali informazioni e restano a disposizione per integrare la citazione delle fonti, qualora incompleta o imprecisa.

Realizzare un libro è un'operazione complessa e, nonostante la cura e l'attenzione poste dagli autori e da tutti gli addetti coinvolti nella lavorazione dei testi, l'esperienza ci insegna che è praticamente impossibile pubblicare un volume privo di imprecisioni. Saremo grati ai lettori che vorranno inviarci le loro segnalazioni e/o suggerimenti migliorativi sulla piattaforma [assistenza.edises.it](mailto:assistenza.edises.it)

# Finalità e struttura dell'opera

Il volume, articolato in cinque Parti, affronta in modo chiaro e dettagliato i principali argomenti previsti dal programma concorsuale.

La **Parte Prima** introduce le caratteristiche dell'**azienda ristorativa** sia dal punto di vista organizzativo che delle varie figure professionali coinvolte. Si approfondiscono le varie tipologie di ristorazione e di servizio, le attrezzature, i menu di servizio, le principali tecniche operative e le fasi del servizio di sala, l'igiene e la sicurezza sul lavoro, le fasi operative della *mise en place*, le tecniche di vendita con particolare attenzione alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici del Made in Italy.

La **Parte Seconda** è incentrata sul mondo del **vino** e analizza le principali tecniche di vinificazione e spumantizzazione, i principali vini regionali, i vitigni tipici delle varie regioni italiane e quelli internazionali, i marchi di qualità dei vini. Successivamente, vengono affrontate le tecniche di servizio e di degustazione professionale del vino, con particolare approfondimento in merito alle tecniche di abbinamento cibo-vino.

La **Parte Terza** si concentra sul mondo del **bar** e sulle varie preparazioni. Si descrivono le caratteristiche legate alla produzione del caffè, alla preparazione dell'espresso al banco con la relativa linea di caffetteria, oltre alla proposta delle varie bevande analcoliche, comprese quelle preparate o montate con appositi macchinari professionali. Successivamente, si esaminano le caratteristiche di produzione della birra, le varie tipologie presenti in commercio e i principali Paesi produttori, per poi affrontare la merceologia degli ingredienti utilizzati dal barman, dai distillati all'arte della liquoristica, passando per i vermouth. Infine, si trattano gli argomenti specifici riguardanti la gestione del bar, tenendo conto delle diverse tipologie e delle figure professionali coinvolte.

La **Parte Quarta** esplora il mondo della **miscelazione** facendo riferimento al ricettario IBA 2024. Si approfondiscono la strumentazione del barman e le varie tecniche di miscelazione e versaggio, le tipologie di ghiaccio utilizzate, le classificazioni dei cocktail, il ricettario aggiornato con i nuovi cocktail suddivisi nelle diverse categorie.

La **Parte Quinta** raccoglie esempi di sviluppo di **Unità di Apprendimento**, introdotti da una breve Premessa, utili sia per affrontare la prova concorsuale sia per le future attività d'insegnamento.

Ulteriori **materiali didattici e aggiornamenti** sono disponibili nell'area riservata a cui si accede mediante la registrazione al sito *edises.it* secondo la procedura indicata nelle prime pagine del volume.

Eventuali errata-corrige saranno pubblicati sul sito *edises.it*, nella scheda "Aggiornamenti" della pagina dedicata al volume, e nell'area riservata.

Altri aggiornamenti sulle procedure concorsuali saranno disponibili sui nostri **social**, su **blog.edises.it** e **infoconcorsi.com**.





# Indice

## Parte I Organizzazione del ristorante

### Capitolo 1 Azienda enogastronomica: organizzazione e personale

1.1	Ristorazione commerciale.....	3
1.2	Ristorazione collettiva.....	3
1.3	Catering & banqueting.....	4
1.4	Staff di sala: brigata.....	6
1.5	Aree operative.....	8
1.6	Attrezzature di sala.....	10
1.7	Offerta ristorativa d'albergo.....	15
1.8	Colazione continentale e colazione anglosassone.....	16
1.9	Menu di servizio.....	18
1.10	Allergeni.....	20
1.11	Fasi del servizio.....	21
1.12	Utilizzo della clip.....	26
1.13	Stili di servizio.....	27

### Capitolo 2 Igiene sul lavoro e sicurezza

2.1	Sistema HACCP.....	31
2.2	Sicurezza sul lavoro.....	36
2.3	Principali pericoli sul lavoro.....	38

### Capitolo 3 *Mise en place*

3.1	Fasi della <i>mise en place</i> .....	40
3.2	Coperto base per menu <i>à la carte</i> .....	42
3.3	Coperto per menu <i>à la table d'hôte</i> .....	42
3.4	<i>Mise en place</i> particolari.....	43

### Capitolo 4 Tecniche di vendita

4.1	Regole della vendita.....	44
4.2	Comunicazione.....	45
4.3	Prossemica.....	45
4.4	<i>Up selling</i> e <i>cross selling</i> .....	46
4.5	Gestire i reclami.....	47

### Capitolo 5 Valorizzazione dei prodotti enogastronomici del Made in Italy

5.1	Valorizzazione dei prodotti tipici.....	48
5.2	Marchi di qualità europei.....	50
5.3	Marchi di qualità italiani.....	52



## Parte II Vino

### Capitolo 1 Vinificazione

1.1	Vite e struttura dell'acino .....	57
1.2	Tecniche di coltivazione e lavorazione della vite .....	58
1.3	Tecniche di vinificazione .....	59
1.4	Spumantizzazione .....	61
1.5	Champagne .....	64
1.6	Vini passiti e liquorosi .....	67
1.7	Vini novelli .....	71
1.8	Principali vitigni e vini regionali .....	71
1.9	Vitigni internazionali .....	76
1.10	Classificazione dei vini in base alla qualità .....	77
1.11	Disciplinare di produzione .....	79

### Capitolo 2 Servizio del vino

2.1	Cantina di conservazione .....	81
2.2	Temperature di servizio .....	82
2.3	Tecniche di degustazione del vino .....	82
2.4	Tecniche di abbinamento cibo-vino .....	93
2.4.1	Tipi di abbinamento .....	94

## Parte III Bar

### Capitolo 1 Caffè

1.1	Produzione .....	99
1.2	Metodi di estrazione .....	101
1.3	Tipologie di caffè .....	102
1.4	Regole per la produzione del caffè espresso italiano .....	103
1.5	Linea di caffetteria .....	108

### Capitolo 2 Bevande analcoliche

2.1	Bibite e bevande dissetanti .....	115
2.2	Succhi di frutta .....	117
2.3	Frullati e frappè .....	118

### Capitolo 3 Birra

3.1	Tecniche di produzione .....	120
3.2	Tipologie e stili di birre .....	123
3.3	Principali Paesi produttori .....	127

**Capitolo 4 Merceologia del barman**

4.1	Distillazione .....	130
4.2	Principali distillati mondiali .....	132
4.3	Tecnica di produzione dei liquori .....	144
4.4	Principali liquori mondiali .....	145
4.5	Creme alcoliche .....	150
4.6	Liquori amari .....	151
4.7	Bitter .....	152
4.8	Vermouth .....	153

**Capitolo 5 Gestione del bar**

5.1	Tipologie di bar .....	156
5.2	Zone di lavoro .....	159
5.3	Staff del bar .....	160
5.4	Momenti di servizio .....	161

## Parte IV

### Miscelazione

**Capitolo 1 Cocktail**

1.1	Strumenti del barman .....	167
1.2	Struttura del cocktail .....	173
1.3	Tecniche di miscelazione .....	174
1.4	Tecniche di versaggio .....	176
1.5	Ghiaccio .....	177
1.6	Ricettario IBA e classificazione dei cocktail .....	178

## Parte V

### Unità di Apprendimento

Premessa	Didattica inclusiva e Unità di Apprendimento .....	185
Unità di Apprendimento 1	Dal chicco alla tazzina: un viaggio aromatico .....	188
Unità di Apprendimento 2	Birra artigianale: dal malto all'etichetta .....	192
Unità di Apprendimento 3	Brindisi delle stelle: Hollywood, Marilyn Monroe e il fascino dello Champagne .....	192

<b>Autori</b> .....	201
---------------------	-----





## Organizzazione del ristorante

### SOMMARIO

Capitolo 1	Azienda enogastronomica: organizzazione e personale
Capitolo 2	Igiene sul lavoro e sicurezza
Capitolo 3	<i>Mise en place</i>
Capitolo 4	Tecniche di vendita
Capitolo 5	Valorizzazione dei prodotti enogastronomici del Made in Italy



# Capitolo 1

## Azienda enogastronomica: organizzazione e personale

### 1.1 Ristorazione commerciale

Comprende tutti i locali aperti al pubblico che prevedono **prezzo, menu e orari di servizio variabili**. È una ristorazione di piacere, di svago e divertimento che si rivolge a una clientela eterogenea; nata alla fine del Settecento, dopo la Rivoluzione Francese, si è sviluppata e diffusa in Italia a partire dalla metà del Novecento.

Proprio perché rivolta a una clientela differenziata, il menu deve prevedere una scelta piuttosto varia al fine di soddisfare al massimo le esigenze dei clienti. Il servizio si caratterizza per la capacità del gestore e per la professionalità del personale; aspetto di fondamentale importanza è la cura delle caratteristiche organolettiche dei piatti.

Questo tipo di ristorazione comprende la maggior parte delle strutture ristorative, come la neoristorazione (fast food, food delivery, street food, pizzeria a taglio, self-service e altre opzioni), la ristorazione tradizionale (trattorie, agriturismi, pizzerie, ristoranti a tema, ristoranti etnici), la ristorazione gastronomica (ristoranti d'albergo, ristoranti gourmet, ristoranti stellati).

Di seguito, le principali categorie:

- > **ristorazione tradizionale:** ristoranti generici, ristoranti tipici e a tema, trattorie, osterie, ristoranti-pizzeria, ristoranti etnici, ristoranti di alto livello (gourmet), ristoranti all'interno di aziende agricole con utilizzo di gran parte delle materie prime prodotte (agriturismo);
- > **ristorazione veloce:** fast food, self-service, spaghetterie, bar e tavola calda, pizzerie, servizio da asporto (take-away), paninerie e food truck, street food di vario genere, servizio di consegna del cibo a domicilio (food delivery);
- > **ristorazione alberghiera:** ristoranti d'hotel, spesso aperti anche alla clientela esterna alla struttura ricettiva;
- > **ristorazione viaggiante:** servizio di ristorazione all'interno di navi, aerei, treni e altri contesti.

### 1.2 Ristorazione collettiva

Questo tipo di ristorazione è rivolta a un numero ampio di persone, accomunate dalla stessa esigenza di usufruire di un determinato servizio ristorativo e si basa tendenzialmente su **orari di servizio, menu e prezzi prestabiliti e fissi**. Si avvalgono di questo tipo di servizio, ripetuto nel tempo, principalmente gruppi di persone, come i dipendenti di un'azienda, gli allievi di un istituto scolastico, i degenti di una struttura ospedaliera, i detenuti di un carcere e altro.

In alcuni casi, gli utenti versano una quota in base al proprio reddito per partecipare alle spese del servizio. Le aziende di catering offrono un servizio di fornitura di bevande e alimenti semilavorati o pronti, pasti preconfezionati in mono o pluriporzione, preparati in un centro di produzione centralizzato e consegnati al domicilio del cliente o, all'occorrenza, presso locali messi a disposizione dal committente.

La ristorazione collettiva offre menu fissi o con scelta molto limitata; in ogni caso, è fondamentale prestare la massima attenzione alla qualità igienica degli alimenti e alle esigenze dietologiche degli utenti. Solitamente vengono serviti piatti di semplice lavorazione. La distribuzione avviene in orari ben definiti e prestabiliti e, in linea di massima, si conosce in anticipo il numero dei clienti.

La ristorazione collettiva si suddivide in varie categorie:

- **ristorazione aziendale:** all'interno di aziende medio-grandi;
- **ristorazione scolastica:** all'interno di istituti scolastici e Università;
- **ristorazione ospedaliera/socio-sanitaria:** all'interno di ospedali, cliniche, case di cura e RSA;
- **ristorazione comunitaria:** all'interno di caserme, istituti penitenziari, istituti religiosi;
- **ristorazione assistenziale:** tipo di mensa che si rivolge a persone indigenti e può essere organizzata anche con servizio a domicilio.

Ciascuna categoria di ristorazione collettiva presenta esigenze specifiche e, quindi, necessita di menu studiati appositamente per garantire il giusto apporto nutrizionale e una corretta igiene, grazie all'ausilio di nutrizionisti, esperti di procedure igieniche e di controlli e analisi di laboratorio, da effettuare con frequenza. Il servizio di ristorazione collettiva è affidato ad aziende di catering, solitamente scelte tramite gare d'appalto.

### 1.3 Catering & banqueting

Le aziende di **catering** si occupano di rifornire pasti e bevande pronti per il servizio (dall'inglese *to cater*, "rifornire"), all'interno di mense aziendali, scolastiche, carcerarie, ospedaliere e altro. La loro attività consiste nel preparare i pasti in un luogo di produzione equipaggiato con attrezzature tecnologicamente avanzate e organizzato secondo procedure di lavoro standardizzate, detto **centro di produzione pasti** o **cucina centralizzata**, e trasportarli in un luogo più o meno distante per il consumo, dove sarà predisposta una **cucina satellite**, indispensabile per rigenerare e terminare le preparazioni prima del loro servizio (per i cibi caldi, per legge, la temperatura di servizio non deve essere inferiore ai 65°C). In alcuni casi, oltre alle aziende, il servizio di fornitura di bevande e alimenti semilavorati o pronti viene effettuato anche per privati cittadini e prende il nome di **catering a domicilio**. Quest'ultimo, prevede la fornitura di un servizio occasionale, al domicilio del committente, una formula che negli ultimi anni è cresciuta notevolmente, tanto che molte aziende si sono specializzate attrezzandosi con *packaging* particolari e materiali adatti al trasporto.

Il servizio di catering quindi può avere scopi sociali o commerciali, può essere stabile, cioè continuativo e sistematico nel tempo, oppure occasionale e comprende manipolazione e preparazione, imballaggio in appositi contenitori Gastronorm e trasporto.

Quest'ultimo viene effettuato con **legame differito**, secondo le modalità:

- **legame caldo:** le preparazioni vengono mantenute calde all'interno dei contenitori isotermici Gastronorm, garantendo una temperatura di almeno 65°C al cuore dell'alimento. Il consumo deve avvenire **entro due ore** dalla preparazione del pasto;



- **legame freddo:** può essere refrigerato o surgelato. Nel primo caso gli alimenti, grazie all'utilizzo degli abbattitori di temperatura, vengono portati ad una temperatura di **0/+4°C** e consumati in un periodo di 2-4 giorni, in base alla tipologia. Nel secondo caso, invece, gli alimenti vengono portati alla temperatura di **-18/-20°C**, grazie all'utilizzo di abbattitori di temperatura negativi. Questo sistema comporta molte spese di produzione, costi di gestione oltre ad una complessa organizzazione aziendale. Nel nostro Paese è poco utilizzato.

Le aziende di **banqueting**, invece, oltre a fornire al cliente pasti e bevande, offrono un servizio molto più completo e accurato dell'evento, che comprende l'allestimento del luogo di ricevimento, curato nei minimi dettagli, il servizio di sala con personale qualificato, il noleggio di tutta l'attrezzatura necessaria, l'affitto della *location*, la gestione di tutti gli aspetti organizzativi curata dal **banqueting manager** (musica, luci, open bar, animazione, scelta dei fiori, disposizione dei commensali, fuochi d'artificio, confettata e altre tipologie di servizio specifiche). Il banqueting svolge, quindi, un servizio completo in occasione di banchetti nuziali e altri tipi di cerimonie, ricevimenti e feste private, pranzi e cene di gala, eventi e coffee break in occasione di convegni, cocktail-party e altri momenti conviviali. Oggi, la clientela è sempre più esigente e alla ricerca di ambienti esclusivi e servizi personalizzati e personalizzabili.

Il servizio di banqueting può svolgersi internamente all'azienda ristorativa classica (***inside banqueting***) oppure in *location* esterne opportunamente organizzate per ospitare l'evento (***outside banqueting***); in alcuni casi anche a domicilio del cliente. In entrambi i casi, la figura professionale responsabile dell'intera organizzazione e gestione è rappresentata dal banqueting manager, il quale si occupa dei rapporti commerciali con i clienti, deve possedere buone conoscenze nel campo *food & beverage*, grandi capacità organizzative in relazione alla gestione del personale - anche in situazioni difficili - all'approvvigionamento e alla risoluzione di eventuali problemi, proponendo valide soluzioni di servizio in base alle situazioni.

In alcuni casi, generalmente in occasione di matrimoni e cerimonie, la figura del banqueting manager può essere affiancata da una figura esterna all'azienda di banqueting e che lavora in maniera autonoma: il **wedding planner**. Quest'ultimo si occupa di coordinare tutte le fasi operative dell'organizzazione dell'evento nei minimi dettagli.

Per organizzare un evento il banqueting manager, dopo aver stipulato un contratto con il cliente, stilerà insieme a quest'ultimo la **check list operativa**, ovvero tutta l'organizzazione preliminare. Questo documento riporta i principali dettagli relativi allo svolgimento dell'evento, per esempio:

- **tipologia di banchetto** con breve descrizione;
- **menu** con descrizione dei piatti e relativi stili di servizio, vini e bevande proposte;
- tipologia di servizio e **servizi complementari** (guardaroba, open bar, confettata, animazione per bambini, realizzazione di servizi fotografici e riprese video, organizzazione di spettacoli);
- **location** ed eventuale organizzazione della sala (o più sale);
- **numero di commensali e relative esigenze**, ad esempio intolleranze, presenza di bambini o anziani e altro;
- eventuali **precedenze di servizio** per tavoli e commensali;
- **disposizione dei tavoli** e dei relativi commensali;
- **decorazioni** per i tavoli e per la sala;

- **materiale** per il servizio (tovagliato, piatti, sedie, materiale di servizio in genere);
- **intrattenimento** musicale e balli;
- **riordino** del materiale e ripristino degli ambienti a conclusione del servizio.

Il banqueting manager, successivamente, predisporrà uno schema operativo e un ordine di servizio descrittivo specificando le mansioni assegnate al personale, le varie fasi operative prima e durante il servizio, annotazioni e raccomandazioni particolari. Tutte queste informazioni saranno ricordate e riassunte dal banqueting manager in occasione del *briefing* preliminare che si svolgerà pochi minuti prima dell'inizio dell'evento.

L'organizzazione del servizio di banqueting è quindi un'attività complessa, che richiede particolare cura in ogni fase, dall'incontro con il cliente, fino all'organizzazione e gestione della produzione e del servizio. Il banchetto deve essere costruito su misura per ciascuna occasione in quanto le aziende di banqueting forniscono servizi di carattere occasionale e devono pianificare e gestire eventi di diverso genere. Per questo motivo devono possedere un'organizzazione molto flessibile e disporre di personale altamente qualificato, oltre ad attrezzature adatte ad ogni occasione. Considerando l'alto numero di clienti che partecipano all'evento, le aziende devono lavorare nel rispetto assoluto delle regole di sicurezza igienica garantendo qualità elevata dei prodotti e del servizio in condizioni sempre eterogenee e in spazi non sempre comodi. Per questo motivo, il personale che lavora nel banqueting è sottoposto a una notevole mole di lavoro. Aspetto vantaggioso che può determinare la riuscita positiva di questo genere di servizio è conoscere preventivamente il menu e il numero dei commensali; ovviamente questo sarà possibile solo se l'organizzazione dell'evento è preceduta da un'accurata pianificazione delle fasi di lavoro.

## 1.4 Staff di sala: brigata

Con il termine “brigata” si intende il personale che lavora nel ristorante secondo una gerarchia e mansioni ben precise: si distinguono la **brigata di cucina** e la **brigata di sala**. Negli anni, le brigate delle strutture alberghiere sono molto cambiate: se un tempo lo staff prevedeva un numero cospicuo di figure professionali, ciascuna con relativo e specifico compito, nella ristorazione moderna invece le brigate sono molto più essenziali e limitate nel personale, per venire incontro alle esigenze della moderna clientela, in cerca di un servizio professionale ma, allo stesso tempo, semplice ed essenziale. Chiaramente, sia le figure che compongono la brigata sia il numero di persone coinvolte nell'attività ristorativa possono cambiare in base alla dimensione, alla struttura e al livello del locale.

La **brigata di sala** è composta dalle seguenti figure professionali:

- **Food & Beverage Manager:** è il responsabile di tutte le attività legate a cibi e bevande, inclusi i bar. Questa figura si trova principalmente nelle grandi strutture alberghiere, mentre nei ristoranti di alta categoria assume il ruolo di Restaurant Manager. In entrambi i casi, si occupa della **gestione del ristorante sotto il profilo amministrativo e organizzativo**: analizza costi, ricavi e utili, cura la clientela attraverso pubbliche relazioni, pubblicità e marketing, seleziona il personale e gestisce i pagamenti, sceglie i fornitori e gestisce i rapporti con essi e organizza corsi di formazione interni per il personale.



# il **nuovo** concorso a cattedra

## MANUALE

Laboratori di **servizi enogastronomici, settore sala e vendita**

Manuale per la preparazione al Concorso a Cattedra per la classe di concorso B21-Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita. Il volume, articolato in cinque Parti, affronta in modo chiaro e dettagliato gli argomenti del programma concorsuale.

La **Parte Prima** introduce le caratteristiche dell'**azienda ristorativa** dal punto di vista organizzativo e delle varie figure professionali coinvolte: tipologie di ristorazione e di servizio, attrezzature, menu; tecniche operative e fasi del servizio di sala; igiene e sicurezza sul lavoro, *mise en place*; tecniche di vendita e valorizzazione dei prodotti enogastronomici del Made in Italy.

La **Parte Seconda** è incentrata sul mondo del **vino** e analizza le principali tecniche di vinificazione e spumantizzazione: vini regionali, vitigni tipici delle regioni italiane e internazionali, marchi di qualità dei vini; tecniche di servizio e di degustazione professionale, abbinamento cibo-vino.

La **Parte Terza** si concentra sul mondo del **bar**: preparazione dell'espresso al banco e relativa linea di caffetteria; bevande analcoliche; caratteristiche di produzione della birra, tipologie e principali Paesi produttori; merceologia degli ingredienti utilizzati dal barman; gestione del bar, sue diverse tipologie e figure professionali.

La **Parte Quarta** esplora il mondo della **miscelazione** facendo riferimento al ricettario IBA 2024: strumentazione del barman e tecniche di miscelazione e versaggio; tipologie di ghiaccio; classificazioni dei cocktail; il ricettario aggiornato con i nuovi cocktail.

La **Parte Quinta** raccoglie esempi di sviluppo di **Unità di Apprendimento**, introdotti da una breve Premessa, utili sia per affrontare la prova concorsuale sia per le future attività d'insegnamento.



**IN OMAGGIO**  
**ESTENSIONI ONLINE**

**Contenuti  
extra**

Le **risorse di studio** gratuite sono accessibili per 18 mesi dalla propria area riservata, previa registrazione al sito **edises.it**.



**EdiSES**  
edizioni



[blog.edises.it](http://blog.edises.it)

[infoconcorsi.edises.it](mailto:infoconcorsi.edises.it)



€ 24,00

