

MODULO TUR 07 – L'UNIVERSO DEGLI SPIRITI

Settore economico	TURISMO
Figura/e professionale/i di riferimento	- Operatore sala-bar

Titolo della UF	L'UNIVERSO DEGLI SPIRITI (distillati e liquori)
Durata	24 ore
Prerequisiti d'ingresso	Nessuno

Competenza - (obiettivi generali)

Descrive la qualità di un distillato o liquore attraverso l'analisi organolettica, sapendone leggere l'etichetta; riferisce la modalità di servizio.

Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

Riferisce correttamente sulla modalità di servizio di un alcolato nell'apposito bicchierato.

Elenca le giuste temperature per servire e conservare le diverse tipologie di alcolati.

Descrive un alcolato secondo le tecniche della degustazione: esame visivo, esame olfattivo, esame gustativo, compilando correttamente la scheda di degustazione proposta.

Elenca gli ingredienti e le fasi di lavorazione e i principali abbinamenti alcolati-cibo.

Riferisce le caratteristiche fondamentali e le differenze principali dei distillati di cereali, di frutta, di uva, di vinaccia, di vino e dei liquori.

Contenuti teorici minimi

Cenni storici e culturali sui distillati, sui liquori e sulla distillazione.

Il linguaggio tecnico, le classificazioni degli alcolati, le principali provenienze geografiche nazionali ed internazionali.

Le tecniche della degustazione, le degustazioni guidate e le visite aziendali.

Le tecniche e le principali metodologie di produzione di distillati e liquori.

Le principali tipologie di distillati ed alcolati (grappa, acquavite di uva, di vinaccia e di frutta, whiskey, armagnac, cognac, vodka, gin, rhum, tequila, calvados, anisati, liquori, liquori all'uovo; amari)