

MODULO TUR 14 – CIBO E VINO: UN MATRIMONIO PERFETTO

Settore economico	TURISMO
Figura/e professionale/i di riferimento	- Cuoco

Titolo della UF	CIBO E VINO: UN MATRIMONIO PERFETTO
Durata	24 ore
Prerequisiti d'ingresso	Competenze del modulo TUR 10: "Haccp e merceologia"

Competenza - (obiettivi generali)

Riferisce con una certa sicurezza sui descrittori fondamentali attraverso cui condurre una corretta analisi organolettica dei cibi e delle diverse tipologie di vino, riuscendo a proporre un esatto abbinamento vino-cibo al cliente.

Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

Elenca i valori nutrizionali e le caratteristiche organolettiche dei principali cibi.

Descrive i principali abbinamenti possibili tra le diverse tipologie di vino e le pietanze da servire.

Riferisce sulle caratteristiche dei principali alimenti e vini secondo l'esame visivo, olfattivo e gustativo.

Descrive le tecniche di cottura, conservazione e trasformazione dei principali alimenti.

Contenuti teorici minimi

L'analisi sensoriale dei vini e dei cibi: esame visivo, esame olfattivo, esame gustativo.

La tecnica dell'abbinamento vini-cibi e le degustazioni guidate.

I principali abbinamenti: salumi-vini; formaggi-vini; carni-vini; pesce-vini; prodotti ortofruttili - vini; prodotti dolciari - vini; salse, condimenti, spezie-vini.

Evoluzione storica dei gusti e dell'abbinamento cibi-vini nell'Occidente.