C.S.F. di Cuneo

3^ OP. DELLA RISTORAZIONE – servizi di sala e bar (107-45/2018)

Anno formativo 2019 - 20

Allievo/a:

ARMANI DANIELE

Project Work

Organizzazione puntuale di un EVENTO AZIENDALE

Laboratorio PROFESSIONALIZZANTE SALA e BAR

Periodo di svolgimento dal 28/04/2020 al 19/06/2020

N. ore: 104,5

Tutor formativo: MURAGLIA PAOLA

Data, firma e Timbro dell'ente

per una crescita intelligente, sostenibile ed inclusiva
www.regione.piemonte.it/europa2020
INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE

Indice

INTRODUZIONE P. 4

DESCRIZIONE DEL PROGETTO LAVORO P. 5

MENÚ P. 7-8-9-10-11

- *Scheda Menu p. 12-13*
- *Scheda Aperitivi p. 14*
- *Scheda Menu in lingua p. 15*

ABBINAMENTO CIBO - VINO P. 16

- *Langhe Chardonnay DOC p. 16-17*
- *Dolcetto di Diano D'Alba DOCG p. 18-19*
- *Barbera d'Asti DOCG p. 20-21*
- *Moscato Passito DOC p. 22-23*

ORGANIZZAZIONE SALA P. 24

- *Disposizione tavoli p. 24*
- *Distinta delle attrezzature p. 25-26*
- *Osservazione servizio p. 27*
- *Relazione tecnica p. 28*

COCKTAIL P. 29

- *Derby p. 29-30*
- *Daiquiri p. 31-32*
- *Aviation p. 33*
- *Alexander p. 34*
- *Negroni p. 35*

CONTO FINALE E FATTURAZIONE P. 36-37

VALUTAZIONE CRITICA P. 38

INGLESE P. 39

- *Menu p. 39-40*
- *Alexander p. 41*
- *Aviation p. 42*
- *Daiquiri p. 43*
- *Derby p. 44*
- *Negroni p. 45*

FRANCESE P. 46

- *Menu p. 46*
- *Alexander p. 47*
- *Americano p. 48*
- *Angel Face p. 49*
- *Aviation p. 50*
- *Bacardi p. 51*
- *Bloody Mary p. 52*
- *Daiquiri p. 53*
- *Derby p. 54*
- *Dry Martini p. 55*
- *Negroni p. 56*

AUTOVALUTAZIONE P. 57

CONCLUSIONI P. 58

ALLEGATI P. 59

INTRODUZIONE

Questo project Work è un lavoro dove si organizza un servizio sala e bar, usando strumenti necessari come telefoni, tablet o computer.

L'argomento che mi ha colpito di più è la fattura, perché è uno di quelli che mi interessa di più, al di là di tutta l'organizzazione della sala. Mi piace il fatto di creare menù e di studiare cosa fare per rendere questo servizio ottimo. Mi piace immedesimarmi nel personaggio e pensare nella vita reale come potrebbe essere svolto questo servizio.

Non ho riscontrato particolari difficoltà durante la realizzazione del Project Work; solamente il mettere tutto insieme in un solo documento, più che altro per il formato. Magari è capitato che io mettessi un argomento su una pagina, ma mi spostava tutto quello che avevo scritto sopra e quindi era un vero pasticcio.

Il Project Work l'ho fatto individualmente, cercando di aiutare anche i miei compagni di classe in caso ne avessero bisogno.

DESCRIZIONE DEL "PROGETTO DI LAVORO"

Questo servizio è molto formale, come si vede dalle mise en place e dall'allestimento della sala; quindi, ci sono dei tavoli rotondi decorati e apparecchiati a regola d'arte. Il menù ho cercato di renderlo il meno pesante possibile, ma comunque molto gustoso. I cocktail sono freschi e non molto alcolici e sono perfetti da bere dopo il pasto. Ho anche deciso di servire il caffè in un modo un po' più raffinato, invece di fare un'estrazione semplice alla macchinetta del caffè. Poi, ovviamente, ho deciso come organizzare la sala, la mise en place, la relazione tecnica e le attrezzature che mi servivano.

Per l'abbinamento dei vini ho cercato di essere il più preciso possibile e ho cercato di trovare vini che spero stiano bene insieme. E, infine, ho svolto anche la realizzazione di menù e cocktail in francese.

Non ho affrontato problemi seri durante la realizzazione del Project Work.

Ho iniziato con la realizzazione del menù: grazie a varie esercitazioni e a ricerche internet sono riuscito a trovare un menù in poco tempo.

Poi ho realizzato la scheda degli aperitivi e la scheda dei vini, in cui dovevamo prima individuare le caratteristiche organolettiche del cibo proposto, e quindi trovare vini che contrastano o esaltano il sapore. Quindi, cercare anche le etichette (e se c'erano le controetichette) e descrivere i vini.

Di seguito ho pensato ai cocktail; dato che i cocktail erano a scelta ho pensato subito a dei cocktail che mi piacciono di più e che so per certo di sapere realizzare davanti ai clienti o eventualmente nel bar in cui lavorerò.

Ho realizzato i conti finali e la fattura e i menù e i cocktail in francese e in inglese.

Infine ho scritto le autovalutazioni e le conclusioni, l'indice e le relazioni.

Il modo in cui mi sono immaginato questo progetto è ovviamente teorico, ma arricchito da immagini, in modo da non renderlo noioso o vuoto, con qualche cosa realizzata a mano da me, ma per la maggior parte, fatto con il telefono.

Credo che l'elemento di forza del mio progetto sia l'ordine.

Ho fatto vedere qualche spezzone del mio progetto ad alcune persone che mi hanno detto che sono stato veloce nella realizzazione del mio lavoro, anche se ho occupato parte il mio tempo per perfezionarlo.

MY PROJECT WORK

Menù

APERITIVO

- Crostini al salmone;
- Tartine al Caviale;
- Ostriche;
- Sformatini di polenta e tartufo.

ANTIPASTO

Vitello Tonnato alla Piemontese.

L'origine più probabile indica il Piemonte, in particolare Cuneo, come luogo d'origine di questo piatto. Il vitello tonnato è un piatto di carne nasce nel Settecento. Solo che, all'epoca, nella ricetta non si trovavano né la maionese, né il tonno, ma solo acciughe e capperi. Il piatto si preparava con gli avanzi del vitello lessato, che veniva arricchito di alici e capperi perché ritrovasse un po' del gusto perso. La maionese fu aggiunta nella ricetta classica del vitello tonnato durante tutto il corso del Novecento, quando la notorietà del vitello tonnato e la ricetta originale già decollavano.

Girello di vitello marinato nel vino bianco con carota, sedano, cipolla, alloro, poi bollito in acqua con tutta la marinata. La Salsa Tonnata è fatta frullando uova sode, capperi, acciughe sotto sale, vino bianco, olio extravergine d'oliva, qualche goccia di limone, sale, pepe e tonno insieme.

Il piatto viene servito freddo tagliato a fettine sottili ricoperte con la Salsa Tonnata.

PRIMO

Rabaton Piemontesi.

Il "Rabatón" è un prodotto con origini remote e, da oltre vent'anni, è oggetto di una riuscitissima Sagra paesana che si svolge nel Comune di Litta Parodi (Alessandria). E' proposto in alcuni ristoranti della zona e venduto in gastronomie dell'alessandrino, anche se, sovente, è una grossolana imitazione dell'originale ricetta littese e fraschettana.

Nel 1999, è stata fondata la "Confraternita du Rabatón" con sede in Litta Parodi, sorta per tutelare e promuovere il prodotto.

Si inizia con l'impasto fatto con bietole, ricotta ben sgocciolata, uova, foglie di maggiorana e parmigiano. Cotti due volte: il primo cotto in acqua bollente salata e infine cotti in forno con burro, parmigiano e salvia.

SECONDO

Finanziera alla Piemontese.

La preparazione è nata durante il Medioevo. La prima ricetta conosciuta risale al 1450 ed è stata proposta dal Maestro Martino. È tipica del Basso Piemonte (Langhe, Roero, Monferrato) e ha subìto in seguito diversi rimaneggiamenti. Rimane comunque un piatto povero nato dal riutilizzo delle frattaglie (parti scartate durante la trasformazione dei galletti in capponi e di alcuni scarti di macellazione dei bovini). Una ricetta successiva ha per titolo Finanziera alla Benso (Teofilo Barla, 1852) e una, denominata Salsa e ragout à la Financière, è attribuita a Giovanni Vialardi (datata 1854).

Un piatto preparato con animelle di vitello, filoni, fesa e fegatini infarinati e rosolati in padella, unito a delle creste di pollo con aggiunta di aceto e Marsala.

SELEZIONE DI FORMAGGI

- ***Robiola del Roccaverano DOP***

TERRITORIO DI PRODUZIONE

Piemonte. Parte delle province di Asti e di Alessandria.

ORIGINE

Latte di Capra

Latte di Vacca

PERIODO DI PRODUZIONE

Da Marzo a Novembre

FORMA E DIMENSIONE

Cilindrica, con diametro di 9-14 cm, scalzo leggermente convesso, alto 2,5 -4 cm. Il peso varia dai 0,25 ai 0,40 kg.

STORIA

Nel 1899 il sacerdote Pistone scrisse i primi documenti storici di questo formaggio nelle cronache della parrocchia di Roccaverano, in relazione al periodo compreso tra il 960 e il 1860. La Robiola era commercializzata in particolare per essere esportata in Francia.

TIPOLOGIA DI FORMAGGIO PER TIPO DI LAVORAZIONE

Pasta molle

TECNOLOGIA DI LAVORAZIONE

Il latte crudo, addizionato con innesto naturale, viene lasciato acidificare. Durante l'operazione si aggiunge una piccolissima dose di caglio di vitello, dopo di che la miscela sosta fino a coagulazione acida (lattica) raggiunta. La cagliata è pronta allo spurgo in 24-36 ore, dopo le quali viene posta, senza alcuna rottura, in fuscelle, che favoriscono lo spurgo e la formatura. La salatura è a secco.

MATURAZIONE/STAGIONATURA

4-10 giorni.

CARATTERISTICHE DEL FORMAGGIO

Nei primi giorni di maturazione la crosta è inesistente o con inizio di fioritura, il colore è bianco. Nella versione Affinato la pelle presenta fioritura ed è rugosa, il colore è paglierino chiaro o paglierino o rosso-chiaro rosso. La pasta è a microstruttura fine e presenta cremosità nel formaggio fresco, mentre nell'Affinato può presentare cremosità nel sottocrosta. Il colore della pasta è sempre bianco.

ABBINAMENTI

Per apprezzare le caratteristiche sensoriali è consigliabile assaggiare sia il prodotto fresco, sia l'Affinato. Si possono accostare vini rossi come il Barbaresco.

- ***Raschera DOP***

TERRITORIO DI PRODUZIONE

Piemonte, tutto il territorio della provincia di Cuneo.

ORIGINE

Latte di Capra

Latte di Pecora

Latte di Vacca

PERIODO DI PRODUZIONE

Tutto l'anno

FORMA E DIMENSIONE

La forma può essere cilindrica con facce piane del diametro di 35-40 cm, con scalzo leggermente convesso, alto 7-9 cm, o parallelepipeda, a base quadrata, avente base di 40 cm, con scalzo alto 12-15 cm. Il peso della forma cilindrica è di 7-9 kg, quello della forma parallelepipeda di 8-10 kg.

STORIA

Formaggio di montagna che prende il nome dal Lago di Raschera, situato ai piedi del Monte Mongioie, nelle Alpi Liguri. Fu citato nel 1477 nella Summa lacticiniorun di Pantaleone da Confienza. La forma era cilindrica, ma grazie all'esperienza di chi la doveva portare al mercato, si pensò di farla anche parallelepipeda, per essere trasportata più agevolmente a dorso dei muli.

TIPOLOGIA DI FORMAGGIO PER TIPO DI LAVORAZIONE

Pasta semidura

TECNOLOGIA DI LAVORAZIONE

Il latte crudo, eventualmente addizionato con latte ovino o caprino, viene coagulato con caglio liquido di vitello. La cagliata, presamica, subisce una rottura e, dopo una breve e lenta agitazione, viene raccolta con teli di canapa, dove inizia a spurgare. Sempre dentro i teli, la pasta trova posto nelle fascere per 10 minuti, viene nuovamente rimpastata a mano e pressata

un giorno se si vuole ottenere la forma cilindrica; 5 giorni per quella parallelepipeda. Salatura a secco o in salamoia.

MATURAZIONE/STAGIONATURA

Non meno di 30 giorni.

CARATTERISTICHE DEL FORMAGGIO

La crosta è sottile, liscia e morbida, di colore grigio o rossastro e a volte presenta sfumature gialle e fioriture rossastre. La pasta è elastica, di colore bianco o avorio, oppure, se d'alpeggio, paglierino. L'occhiatura è fitta, regolarmente distribuita, di piccole dimensioni.

ABBINAMENTI

Si usa come formaggio da tavola, oppure per le Fondute e i Vol-au-vent. Predilige i vini delle Langhe come Dolcetto o Barbera d'Alba se è stagionato, Nebbiolo o Pinot Bianco del Collio se è a breve stagionatura.

- ***Murazzano DOP***

TERRITORIO DI PRODUZIONE

Piemonte: parte nella provincia di Cuneo, nello specifico la zona dell'Alta Langa.

ORIGINE

Latte di Pecora

Latte di Vacca

PERIODO DI PRODUZIONE

Tutto l'anno

FORMA E DIMENSIONE

Cilindrica a facce piane, del diametro di 10-15 cm, lo scalzo è convesso, con altezza di 3-4 cm e spigoli arrotondati. Il peso varia fra 0,3 e 0,4 kg.

STORIA

Citato da Plinio il Vecchio durante l'Impero Romano, di tradizione celtica e contadina, questo formaggio fa parte della famiglia delle Robiole. Era tradizionalmente preparato dalle donne che curavano tutta la filiera, dall'allevamento delle pecore alla caseificazione del formaggio. La zona di produzione gravita attorno al paese di Murazzano, da cui prende il nome.

TIPOLOGIA DI FORMAGGIO PER TIPO DI LAVORAZIONE

Pasta molle

TECNOLOGIA DI LAVORAZIONE

Il latte crudo di pecora o misto di due munte viene coagulato con caglio di vitello. La cagliata, presamica, è soggetta a due rotture, la prima di dimensioni grossolane, la seconda alle dimensioni di una noce. La massa viene estratta e posta in appositi stampi cilindrici di piccole dimensioni per la messa in forma e per lo spurgo del siero. La salatura è a secco.

MATURAZIONE/STAGIONATURA

Dai 4 ai 10 giorni, ma può protrarsi per oltre due mesi. Nei primi giorni le forme vengono lavate con acqua calda.

CARATTERISTICHE DEL FORMAGGIO

La crosta è sottile, morbida, di colore bianco tendente al paglierino, sulla quale possono fiorire muffe bianche. La pasta è morbida, untuosa, umida e adesiva, di colore bianco o avorio e presenta occhiatura fine media, distribuita in modo irregolare.

ABBINAMENTI

Ottimo da solo con il pane, oppure mescolato a insalate o con verdure bollite. Può essere proposto come antipasto, magari condito con olio e pepe. È utilizzato per il Timballo di Murazzano e predilige vini delle Langhe, come il Dolcetto e la Barbera d'Alba.

DESSERT

Bonet

L'origine del bonèt piemontese risale a un'epoca lontana, a quando il cioccolato era ancora un prodotto sconosciuto in Europa. Infatti, pare che l'antenato di questo dolce al cucchiaio sia nato tra le Langhe e il Monferrato intorno al XIII secolo, come conclusione dei banchetti medievali più sontuosi, almeno secondo le testimonianze storiche: si tratta, tuttavia, di una ricetta diversa rispetto a quella moderna, decisamente più semplice e meno ricca di ingredienti, e soprattutto senza cacao.

Il bonèt viene preparato e cucinato con la medesima tecnica che si usa per i dolci della famiglia delle Crème caramel. Si sbattono insieme a freddo uova, latte, zucchero, amaretti, rum ed eventualmente cacao. Si pone sul fuoco lo stampo in cui il budino andrà cotto, vi si versa dentro dello zucchero che si farà caramellare coprendo fondo e pareti. Si travasa il composto di latte e uova nello stampo e si cuoce a bagnomaria sino a che si sia rappreso. Si lascia quindi raffreddare, dal momento che il dolce si gusta rigorosamente freddo.

CAFFÈ

Come caffè ho deciso di portare in un gueridon ad ogni tavolo, con sopra un syphon dove si mostrerà appunto questa estrazione; infine si servirà.

Scheda Menù

TIPOLOGIA	*Antipasto (Vitello Tonnato alla piemontese)*
SERVIZIO PROPOSTO	*Italiana*
VINO ABBINATO	*Langhe Chardonnay DOC*
DESCRIZIONE DEL PIATTO AL CLIENTE	*Girello di vitello marinato nel vino bianco con carota, sedano, cipolla, alloro, poi bollito in acqua con tutta la marinata. La Salsa Tonnata è fatta frullando uova sode, capperi, acciughe sotto sale, vino bianco, olio extravergine d'oliva, qualche goccia di limone, sale, pepe e tonno insieme.* *Il piatto viene servito freddo tagliato a fettine sottili ricoperte con la Salsa Tonnata.*

TIPOLOGIA DEL PIATTO	*Primo*
SERVIZIO PROPOSTO	*Italiana*
VINO ABBINATO	*Dolcetto di Diano d'Alba DOCG*
DESCRIZIONE DEL PIATTO AL CLIENTE	*L'impasto fatto con bietole, ricotta ben sgocciolata, uova, foglie di maggiorana e parmigiano. Cotti due volte: il primo cotto in acqua bollente salata e infine cotti in forno con burro, parmigiano e salvia.*

TIPOLOGIA DEL PIATTO	*Secondo*
SERVIZIO PROPOSTO	*Italiana*
VINO ABBINATO	*Barbera D'asti DOCG*
DESCRIZIONE DEL PIATTO AL CLIENTE	*Un piatto preparato con animelle di vitello, filoni, fesa e fegatini infarinati e rosolati in padella, unito a delle creste di pollo con aggiunta di aceto e Marsala.*

TIPOLOGIA DEL PIATTO	*Selezione di Formaggi*
SERVIZIO PROPOSTO	*Italiana*
VINO ABBINATO	*Moscato Passito DOC*
DESCRIZIONE DEL PIATTO AL CLIENTE	*Selezione di formaggi*

TIPOLOGIA DEL PIATTO	*Dolce*
SERVIZIO PROPOSTO	*Italiana*
VINO ABBINATO	*Moscato passito DOC*
DESCRIZIONE DEL PIATTO AL CLIENTE	*Il bonèt viene preparato e cucinato con la medesima tecnica che si usa per i dolci della famiglia delle Crème caramel. Si sbattono insieme a freddo uova, latte, zucchero, amaretti, rum ed eventualmente cacao. Si pone sul fuoco lo stampo in cui il budino andrà cotto, vi si versa dentro dello zucchero che si farà caramellare coprendo fondo e pareti. Si travasa il composto di latte e uova nello stampo e si cuoce a bagnomaria sino a che si sia rappreso. Si lascia quindi raffreddare, dal momento che il dolce si gusta rigorosamente freddo.*

Scheda Aperitivi

TIPOLOGIA	*Aperitivo (Crostini al Salmone)*
SERVIZIO PROPOSTO	*Inglese*
VINO ABBINATO	*Champagne*
DESCRIZIONE DEL PIATTO AL CLIENTE	*Dischetti di pane nero cotti in forno con farcitura al formaggio e salmone affumicato sopra.*

TIPOLOGIA DEL PIATTO	*Aperitivo (Tartine al Caviale)*
SERVIZIO PROPOSTO	*Inglese*
VINO ABBINATO	*Champagne*
DESCRIZIONE DEL PIATTO AL CLIENTE	*tartine di pane fresco tostato com una crema al formaggio con sopra del caviale "Beluga"*

TIPOLOGIA DEL PIATTO	*Aperitivo (Ostriche)*
SERVIZIO PROPOSTO	*Inglese*
VINO ABBINATO	*Champagne*
DESCRIZIONE DEL PIATTO AL CLIENTE	*Ostriche fresche già aperte servite in un plateu pieno di ghiaccio e anche accompagnate con una salsa a base di aceto e scalogno servito in un piccolo plateu a parte.*

TIPOLOGIA DEL PIATTO	*Aperitivo (Sformatini di polenta e Tartufo)*
SERVIZIO PROPOSTO	*Inglese*
VINO ABBINATO	*Champagne*
DESCRIZIONE DEL PIATTO AL CLIENTE	*Sformatini fatti di polenta con del Tartufo Bianco d'alba sopra*

Scheda Menù in Lingua

PORTATA 1: Vitello Tonnato alla Piemontese	
ING.	Piedmontese veal with tuna sauce
FRA.	Veau Pièmonteis avec sauce au sauce
PORTATA 2: Rabaton Piemontesi	
ING.	Piedmontese Rabaton
FRA.	Rabaton Pièmonteis
PORTATA 3: Finanziera	
ING.	Finanziera
FRA.	Finanziera
PORTATA 4: Selezione di Formaggi	
ING.	Cheese selection
FRA.	Sélection de Fromages
PORTATA 5: Bonet	
ING.	Bonet
FRA.	Bonet

Abbinamento Cibo-Vino

Langhe Chardonnay DOC

PIATTO 1: nome del piatto
Vitello Tonnato alla Piemontese
DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PIATTO
Grassezza, sapidità, acidità, aromaticità, tendenza dolce.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL VINO IN ABBINAMENTO (e motivazioni)
Aromatico perché sta bene con l'aromaticità del vitello tonnato, morbido perché contrasta la sapidità e l'acidità del vitello tonnato.
VINO IN ABBINAMENTO
Langhe Chardonnay DOC
ETICHETTA SELEZIONATA (completa, eventualmente, di controetichetta)

DESCRIZIONE DELL'ETICHETTA (attenzione a mettere in evidenza le informazioni OBBLIGATORIE)
Nome del vino: Langhe Chardonnay DOC Generalità dell'imbottigliatore: Agricola Molino S.S.A., Treiso Zona di origine: Treiso, prodotto in Italia Grado alcolico: 14% Vol. Capienza bottiglia: 75 cl Numero lotto: L.CH 01/14 Allergeni: Contiene solfiti INFO NON OBBLIGATORIE: Annata 2013

CENNI STORICI E CULTURALI DELLA ZONA DI PRODUZIONE
Le sue origini non sono chiare: secondo alcuni studiosi ha "radici" mediorientali, secondo altri nasce da un incrocio spontaneo da una vite pre-addomesticata ed un vitigno proveniente dall'Illiria. È comunque originario e diffuso dalla Borgogna, precisamente impiantato originariamente dai monaci cistercensi dell'abbazia di Pontigny, da dove si è diffuso progressivamente in tutto il mondo dalla fine del XIX secolo.

DENOMINAZIONE
Langhe Chardonnay DOC
VITIGNO/I
Chardonnay da 85% a 100%
ZONA DI PRODUZIONE
Treiso, provincia di Cuneo
ESAME VISIVO
Giallo intenso con riflessi verdolini
ESAME OLFATTIVO
Profumi eleganti e intensi con sfumature di frutta esotica, note di ananas e pesca gialla, un velo di vaniglia e tabacco
ESAME GUSTATIVO
Buona acidità e un corpo ricco e avvolgente, armonico
INVECCHIAMENTO MINIMO PER LEGGE (se previsto)
10 mesi
TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12º
ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO
Antipasti, primi piatti e secondi di pesce alla griglia o al forno, carni bianche speziate.

Dolcetto di Diano d'Alba DOCG

PIATTO 2: nome del piatto
Rabaton Piemontesi
DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PIATTO
Grassezza, aromaticità, tendenza dolce, untuosità.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL VINO IN ABBINAMENTO (e motivazioni)
Leggera acidità che contrasta la grassezza dei formaggi, aromatico perché sta bene con l'aromaticità delle erbe aromatiche, tannico perché sta bene con l'untuosità usata dal burro.
VINO IN ABBINAMENTO
Dolcetto di Diano d'Alba DOCG
ETICHETTA SELEZIONATA (completa, eventualmente, di controetichetta)

DESCRIZIONE DELL'ETICHETTA (attenzione a mettere in evidenza le informazioni OBBLIGATORIE)
Nome del vino: Dolcetto di Diano d'Alba "Sorì Montagrillo" DOCG Generalità dell'imbottigliatore: Claudio Alario - Diano d'Alba Zona di origine: Prodotto in Italia - Diano d'Alba Grado alcolico: 13,5 gradi Capienza bottiglia: 750 ml Numero lotto: L-220816 Allergeni: Contiene solfiti

CENNI STORICI E CULTURALI DELLA ZONA DI PRODUZIONE
I produttori vinicoli di Diano avevano individuato e delimitato con precisione fin dal 1988 le posizioni migliori per i vigneti, chiamandole Sörì, che in dialetto piemontese significa "luogo solatio" (77 aree in tutto, interamente comprese nel comune di Diano d'Alba).

DENOMINAZIONE
Dolcetto di Diano d'Alba DOCG
VITIGNO/I
Dolcetto 100%
ZONA DI PRODUZIONE
A sud di Alba
ESAME VISIVO
Rosso rubino
ESAME OLFATTIVO
fruttato, caratteristico con sentori di legno
ESAME GUSTATIVO
asciutto, ammandorlato, armonico
INVECCHIAMENTO MINIMO PER LEGGE (se previsto)
10 mesi (solo nella versione "Superiore")
TEMPERATURA DI SERVIZIO
16/18 gradi
ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO
Il Dolcetto di Diano d'Alba ha spiccata predilezione per l'abbinamento con primi, carni bianche, salumi e formaggi di media stagionatura.

Barbera d'Asti DOCG

PIATTO 3: nome del piatto
Finanziera alla Piemontese
DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PIATTO
Acidità, succulenza, sapidità
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL VINO IN ABBINAMENTO (e motivazioni)
Ci starebbe bene un vino alcolico perché contrasta la succulenza, con una certa morbidezza per equilibrare le sensazioni dure del piatto.
VINO IN ABBINAMENTO
Barbera d'Asti DOCG
ETICHETTA SELEZIONATA (completa, eventualmente, di controetichetta)

DESCRIZIONE DELL'ETICHETTA (attenzione a mettere in evidenza le informazioni OBBLIGATORIE)
Nome del vino: Barbera d'Asti Superiore "La Garibaldina" DOCG Generalità dell'imbottigliatore: Az. Agricola La Giribaldina Zona di origine: Prodotto in Italia- Calamandrana (AT) Grado alcolico: 14% Vol. Capienza bottiglia: 75 cl Numero lotto: L- ... Allergeni: Contiene solfiti Annata: 2012 INFO NON OBBLIGATORIE: indicazioni sulla lavorazione, caratteristiche organolettiche

CENNI STORICI E CULTURALI DELLA ZONA DI PRODUZIONE
Una prima traccia della Barbera si riscontra in uno scritto del XVII secolo conservato nel municipio di Nizza Monferrato. Nel 1798, entra ufficialmente nell'elenco dei vitigni piemontesi quando viene redatta la prima Ampelografia dal conte Nuvolone della Società Agraria di Torino.

DENOMINAZIONE
Barbera d'Asti DOCG
VITIGNO/I
90%Barbera 10%Uve bacca nera
ZONA DI PRODUZIONE
La zona di produzione è piuttosto vasta e comprende numerosi comuni delle province di Asti e di Alessandria.
ESAME VISIVO
Rosso rubino con riflessi granati.
ESAME OLFATTIVO
intenso, etereo, caratteristico
ESAME GUSTATIVO
secco, armonico, piacevole, di corpo
INVECCHIAMENTO MINIMO PER LEGGE (se previsto)
14 mesi, di cui 6 mesi in legno
TEMPERATURA DI SERVIZIO
18-20 gradi
ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO
Il Barbera è un vino da abbinare a tutto pasto. Se invecchiato, invece, accompagna bene la carne, la selvaggina e i formaggi stagionati o erborinati.

Moscato Passito DOC

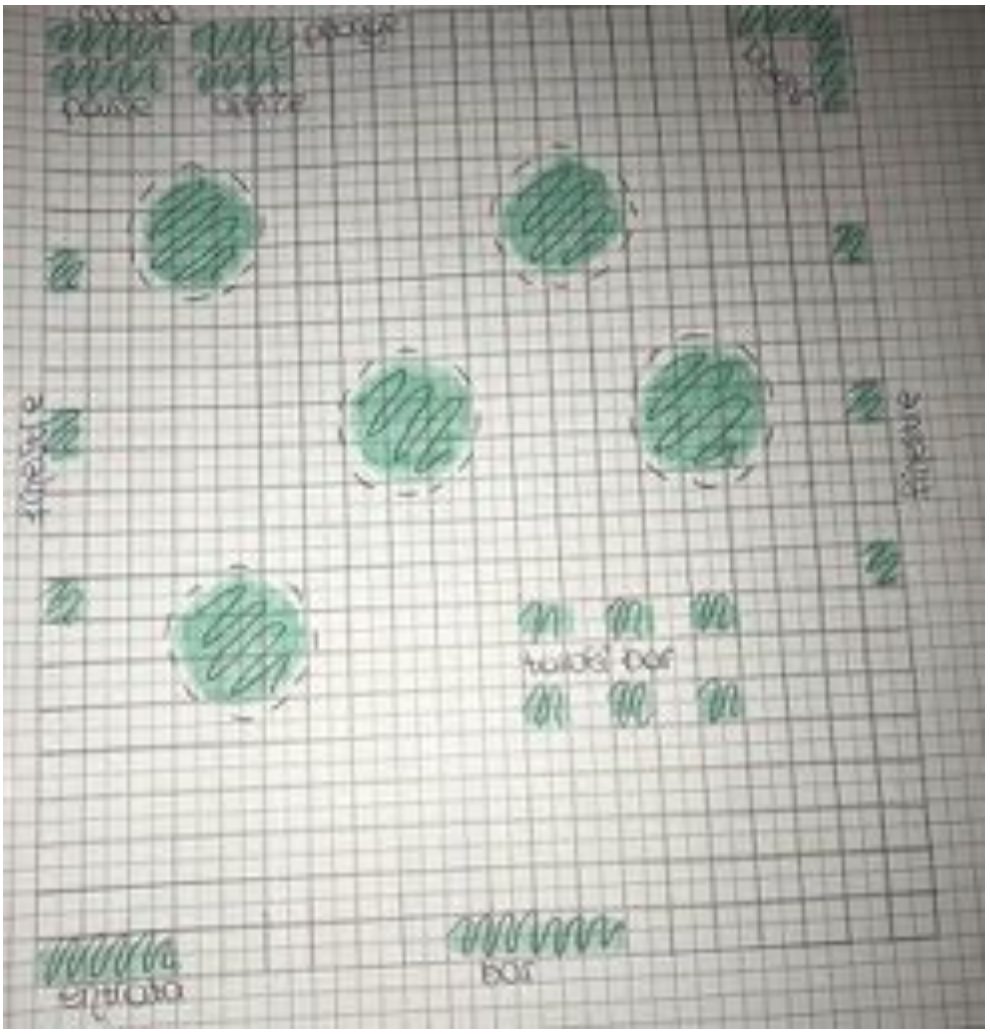
PIATTO 4: nome del piatto
Formaggi: Robiola di Roccaverano, Raschera, Toma di Murazzano *Dessert: Bonet*
DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PIATTO
Formaggi: acidità e aromaticità Dessert: Dolce, tendenza aromatica e sapore caratteristico del cioccolato
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL VINO IN ABBINAMENTO (e motivazioni)
Dolce perché ci sta bene col dolce; inoltre con l'acidità e l'aromaticità dei formaggi il moscato passito, per contrasto, ne esalta i sapori
VINO IN ABBINAMENTO
Moscato Passito DOC
ETICHETTA SELEZIONATA (completa, eventualmente, di controetichetta)

DESCRIZIONE DELL'ETICHETTA (attenzione a mettere in evidenza le informazioni OBBLIGATORIE)
Nome del vino: Piemonte Moscato Passito DOC "La Bella Estate" Generalità dell'imbottigliatore: Vite Colte - Barolo Zona di origine: Barolo, Italia Grado alcolico: 11,5 gradi Capienza bottiglia: 75 cl Numero lotto: L-17100 Allergeni: Contiene solfiti INFO NON OBBLIGATORIE: temperatura di servizio 12-14°C

CENNI STORICI E CULTURALI DELLA ZONA DI PRODUZIONE
Questo vino è prodotto da tempo immemorabile nell'isola di Pantelleria dalla varietà di uva Zibibbo e vanta una storia costellata di importanti riconoscimenti. Premiato nel 1900 all'Esposizione di Parigi, nel 1936 fu inserito tra i vini tipici italiani per il suo "aroma delicato e fine e per il suo sapore vellutato, dolce, carezzevole, generoso", e già nel 1971, terzo tra i vini siciliani, ottenne la Doc. La sua assoluta bontà ha alimentato negli anni curiose leggende, come quella della dea Tanit che si finse coppiera degli dei e sostituì all'ambrosia, bevanda abituale dell'Olimpo, il mosto delle vigne di Pantelleria, riuscendo a conquistare Apollo di cui era invaghita. Questo vino è prodotto nelle tipologie Bianco, Moscato, Passito, Moscato Dorato, Moscato Liquoroso, Moscato Spumante, Passito liquoroso e Zibibbo Dolce.

DENOMINAZIONE
Piemonte Moscato Passito DOC
VITIGNO/I
Moscato 100%
ZONA DI PRODUZIONE
Asti, Cuneo, Alessandria
ESAME VISIVO
Giallo oro tendente all'ambrato più o meno intenso
ESAME OLFATTIVO
Profumo intenso, complesso, sentore muschiato caratteristico dell'uva moscato
ESAME GUSTATIVO
dolce, armonico, vellutato, aromatico
INVECCHIAMENTO MINIMO PER LEGGE (se previsto)
TEMPERATURA DI SERVIZIO
12-14 gradi
ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO
I vini Moscati passiti sono particolarmente indicati con tutta la pasticceria secca, biscotti, crostate, ma anche con formaggi e stuzzichini salati.

Disposizione dei tavoli



Distinta delle attrezzature

TOVAGLIATO
5 Tovaglie per tavolo rotondo da 10 persone con diametro di 280x280 5 coprimacchia per tavolo rotondo da 10 persone con diametro di 220x220 50 tovaglioli

PIATTI
100 piatti diametro 18 cm 100 piatti diametro 28 cm 50 piatti segnaposto diametro 33 cm 50 piattini da pane diametro 12 cm 50 piattini per il caffè 50 piatti da gourmet piccoli quadrati per antipasti ***Tutti con rimpiazzo***

POSATE
50 forchette piccole da antipasto 50 coltelli piccoli da antipasto 100 forchette grandi 50 coltelli grandi 50 cucchiai piccoli da dolce 50 forchette piccole da dolce 50 cucchiaini da caffè ***Tutti con rimpiazzo***

BICCHIERI
50 Bicchieri per l'acqua 50 Calici per il vino rosso 50 Bicchieri per cocktail 50 Tazzine da caffè ***Tutti con rimpiazzo***

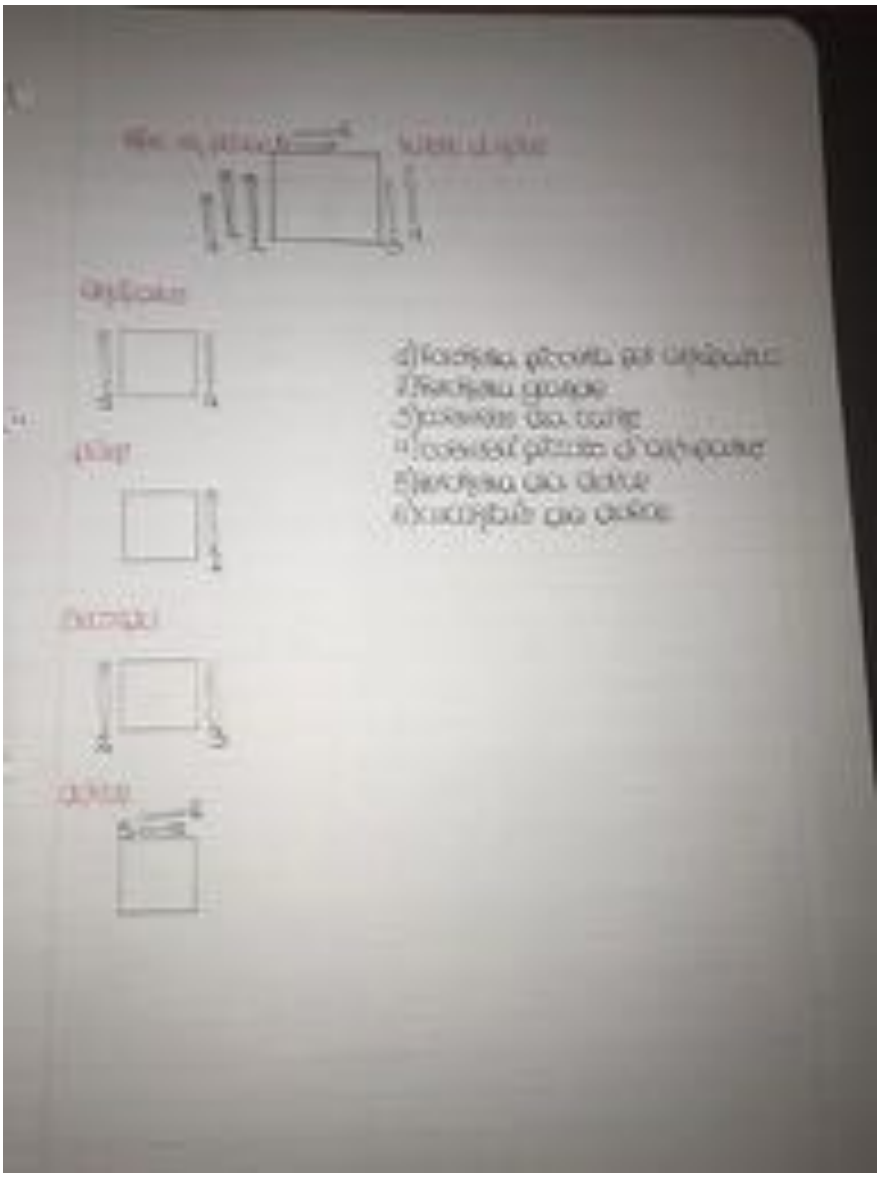
MENAGE
Olio Extravergine d'Oliva Aceto balsamico tradizionale di Modena Sale rosa dell'Himalaya Pepe nero ***8 Menage***

ACQUA/VINI
10 Bottiglie di acqua naturale 10 Bottiglie di acqua frizzante 8 Bottiglie di Barbera d'Asti DOCG 8 Bottiglie di Chardonnay DOC

8 Bottiglie di Champagne 8 Bottiglie di Dolcetto di Diano d'Alba DOCG 6 Bottiglie di Moscato passito

ULTERIORI ACCESSORI (portapane, decorazioni, ecc.)
Coprisedia Decorazione floreale

Osservazioni sul servizio



Relazione tecnica

Prima di iniziare il servizio si pulisce la sala. Quindi si inizia col lavare i pavimenti, i tavoli, le sedie; igienizzare le posate, i piatti e i bicchieri. Si prepara in precedenza anche il pane e il menage. Chi si occupa del bar riscalda la macchina del caffè, accende la lavastoviglie e igienizza il banco.
Dopodiché si inizia con apparecchiare la tavola.
Innanzitutto, si stirano le tovaglie e i coprimacchia; si posizionano i tavoli e le sedie e poi si inizia ad apparecchiare. Si mette prima la tovaglia, poi il coprimacchia e sopra il tavolo si mettono i piatti segnaposto e i tovaglioli; poi si mettono le posate a table d'hôte (quindi tutte le posate sono sul tavolo), i bicchieri da vino rosso, i bicchieri da vino bianco e il bicchiere d'acqua e, infine, i piattini per il pane.
Si finisce col porre dei fiori, dei coprisedia e i fogli arrotolati del menù.
Il tipo di sala scelto dalla signora Rossi è elegante e luxury.
Si inizia il servizio con l'accoglienza dei clienti da parte dei maître; si chiede se si può prendere la giacca, che verrà riposta nel guardaroba e un'altro maître, per non fare aspettare tanto i clienti, accompagna i commensali al proprio tavolo e li fa accomodare.

Si inizia con l'aperitivo: i sommelier passeranno per i tavoli a domandare ai clienti se vogliono dello champagne. Nel frattempo gli chef de rang passano per i tavoli e servono gli aperitivi.
Al termine, si ritirano tutti i piatti e i flûte per lo champagne e si inizia con il servizio delle portate.
Prima del servizio, però, i sommelier passeranno per il tavoli a servire acqua naturale o frizzante e anche il primo vino, che è uno Chardonnay DOC, che viene accompagnato con l'antipasto. Insieme all'antipasto viene anche servito, dagli chef de rang, del pane.
L'antipasto è un Vitello Tonnato alla Piemontese. Viene servito all'italiana, ovvero il piatto viene porzionato e impiattato direttamente dalla cucina.
Finito il primo, si procederà a togliere il piatto dell'antipasto, la forchetta piccola e il coltello piccolo, che verranno portati in plonge per essere lavati.
Il primo (rabaton piemontesi) viene accompagnato con un Barbera d'Asti DOCG che viene servito dai sommelier. Anche questo piatto viene servito all'italiana.
Il secondo (Finanziera alla Piemontese) viene accompagnato da un Dolcetto di Diano d'Alba DOCG che viene servito dai sommelier. Il piatto viene servito all'italiana.
Dopo che i clienti hanno finito il vino vengono ritirati i bicchieri da vino bianco e rosso e si mette una coppa pompadour.
Per la selezione dei formaggi e per il dessert viene servito un unico vino, un Moscato Passito.
Si inizia prima con la selezione dei formaggi, che verrà servita in un tagliere di legno, già tagliata a pezzi, con una pinzetta a disposizione, e verrà anche messo un piattino e una forchetta piccola.
Si passa al dolce (bonet), che viene servito all'Italiana.
Finito anche il dolce, si ritira tutto, tranne il bicchiere dell'acqua e i tovaglioli, e si inizia a preparare per il servizio del caffè.
Per questo servizio, il caffè viene fatto in un syphon. Un bartender si avvicina al tavolo con un syphon e fa vedere l'estrazione, mentre prepara la mise en place per il caffè; finita l'estrazione, il bartender versa il caffè nella tazzina e lo serve a chi lo desidera.
Dopo il caffè chi vuole può andare all'angolo bar per bere un cocktail; chi vuole o deve andare via viene accompagnato al guardaroba; gli si darà la giacca e si provvederà a salutare il commensale con un sorriso.
Una volta che tutti se ne sono andati via si finirà il servizio con la pulizia della sala.

Derby

NOME E TIPO DELLA PREPARAZIONE
Derby

INGREDIENTI E PROPORZIONI O GRAMMATURE INDICATIVE
6 cl di dry gin *2 gocce di peach bitter* *2 foglie di menta fresca*

ELENCO ATTREZZATURE
Mixing glass *Jigger* *Bar Spoon* *Strainer* *Paletta e secchiello del ghiaccio*

PREPARAZIONE
• *Raffreddare coppa Martini* • *Versare ghiaccio nel mixing glass* • *Dosare tutti gli ingredienti e metterli nel mixing glass* • *Filtrare nella coppa*

SERVIZIO
Servire in una coppa Martini e come decorazione mettere della menta fresca

INGREDIENTI:

- 6 CL DI DRY GIN
- 2 GOCCE DI PEACH BITTER
- 2 FOGLIE DI MENTA FRESCA

PREPARAZIONE:

RAFFREDDARE LA COPPA MARTINI E IL MIXING GLASS CON IL GHIACCIO, DOSARE E VERSARE TUTTI GLI INGREDIENTI NEL MIXING GLASS, MESCOLARE DOLCEMENTE E INFINE FILTRARE TUTTI GLI INGREDIENTI NELLA COPPA MARTINI

STORIA:

IL COCKTAIL È STATO MOLTO PROBABILMENTE CREATO IN OCCASIONE DI UN EVENTO IPPICO, COME IL NOME STESSO SUGGERISCE, MA NON HA UNA NASCITA PRECISA, COME SPESSO ACCADE PER I COCKTAIL "STORICI".
SECONDO UN CLASSICO DEI RICETTARI, IL "HARRY'S ABC OF MIXING COCKTAILS", IL DERBY NASCE A CINCINNATI, USA, NEL 1903; ESISTONO TRACCE DEL DRINK ANCHE IN SUCCESSIVI RICETTARI COME IL "COCKTAIL, HOW TO MIX THEM" DI ROBERT VERMEIRE DEL 1922 (CON UNA RICETTA CHE PREVEDE IL BRANDY COME BASE ALCOLICA E

DASH DI ANGOSTURA, CURACAO E MARASCHINO), IN "CROSBY GAIGE'S COCKTAIL GUIDE AND LADIES' COMPANION" DI CROSBY GAIGE DEL 1941 E IN "BARTENDER'S GUIDE" DI TRADER VIC DEL 1947.

Daiquiri

NOME E TIPO DELLA PREPARAZIONE
Daiquiri

INGREDIENTI E PROPORZIONI O GRAMMATURE INDICATIVE
4,5 cl di Rum Bianco *2,5 cl di succo di lime* *1,5 cl di sciroppo di zucchero*

ELENCO ATTREZZATURE
Jigger *Strainer* *Shaker* *Paletta e secchiello per ghiaccio* *Bar spoon* *Coltellino per tagliare il lime*

PREPARAZIONE
• *Raffreddare shaker e coppa Martini con ghiaccio;* • *Dosare gli ingredienti;* • *Filtrare il ghiaccio in eccesso;* • *Metterli nello shaker* • *Agitare energicamente* • *Togliere il ghiaccio dalla coppa* • *Filtrare nella coppa Martini*

SERVIZIO
Servire in una coppa Martini con ghiaccio.

INGREDIENTI:

4,5 CL DI RUM BIANCO
2,5 CL DI SUCCO DI LIME
1,5 CL DI SCIROPPO DI ZUCCHERO
LIME COME DECORAZIONE

PREPARAZIONE:

RAFFREDDARE CON DEL GHIACCIO LO SHAKER E LA COPPA MARTINI
DOPODICHÉ DOSARE E VERSARE GLI INGREDIENTI NELLO SHAKER
AGITARE ENERGICAMENTE
FILTRARE NELLA COPPA MARTINI E SERVIRE CON UNA FETTA DI LIME COME DECORAZIONE.

STORIA:

GIÀ IN VOGA NEGLI USA AI PRIMI DEL NOVECENTO, LE SUE ORIGINI VENGONO FATTE RISALIRE AL 1898 QUANDO VI FU LA GUERRA TRA STATI UNITI E SPAGNA, DOPO L'AFFONDAMENTO DELLA NAVE MAINE NEL PORTO DELL'AVANA. SECONDO GLI STORIOGRAFI UN MARINE SBARCÒ IN UN PICCOLO VILLAGGIO NEI PRESSI DI SANTIAGO DI CUBA, PRECISAMENTE A DAIQUIRI. QUI PER PLACARE LA SETE ENTRÒ IN UNA BARACCA CHE FUNGEVA DA MESCITA. RIFIUTANDOSI DI BERE RUM LISCIO, LO FECE ALLUNGARE CON SUCCO DI LIME E POI LO CORRESSE ULTERIORMENTE CON UN PO' DI ZUCCHERO.

UN'ALTRA LEGGENDA, SPOSTA LA SUA DATA DI NASCITA NEL 1905, POCHI ANNI PIÙ TARDI, QUANDO ALCUNI INGEGNERI AMERICANI IMPEGNATI NEI LAVORI IN UNA MINIERA LO INVENTARONO E GLI DIEDERO IL NOME DELLA SPIAGGIA CUBANA DAIQUIRI. SUCCESSE CHE L'INGEGNERE PAGLIUCHI VISITÒ UNA MINIERA DI FERRO AD EST DI CUBA CHIAMATA DAIQUIRI. QUI FECE DOMANDE ALL'INGEGNERE AMERICANO JENNINGS S. COX SUL FUNZIONAMENTO DELLA MINIERA PER POTERNE ESPLORARE ALTRE. ALLA FINE DELLA GIORNATA, PAGLIUCHI PROPOSE DI BERE QUALCOSA. LA LEGGENDA NARRA CHE COX AVESSE A DISPOSIZIONE SOLO RUM, LIME E ZUCCHERO. MISCELARONO GLI INGREDIENTI IN UNO SHAKER CON GHIACCIO E PAGLIUCHI FECE: "COME SI CHIAMA QUESTO COCKTAIL?". "NON HA UN NOME...POTREBBE ESSERE UN RUM SOUR", RISPOSE COX. PAGLIUCHI CONCLUSE: "QUESTO NOME NON È DEGNO DI UN COCKTAIL COSÌ FINE E DELIZIOSO COME IL NOSTRO. LO CHIAMEREMO DAIQUIRI".

Aviation

NOME E TIPO DELLA PREPARAZIONE
Aviation

INGREDIENTI E PROPORZIONI O GRAMMATURE
4,5 cl di Gin *1,5 cl di Maraschino* *1,5 cl di Succo di Limone* *Decorazione:* *Ciliegia al Maraschino*

ELENCO ATTREZZATURE
Shaker *Jigger* *Strainer* *Bar spoon* *Paletta e secchiello del ghiaccio*

PREPARAZIONE
● *Raffreddare shaker e coppa Martini con ghiaccio;* ● *Dosare gli ingredienti;* ● *Filtrare il ghiaccio in eccesso;* ● *Metterli nello shaker* ● *Agitare energicamente* ● *Togliere il ghiaccio dalla coppa* ● *Filtrare nella coppa Martini*

SERVIZIO
Servire in una coppa Martini con una ciliegia al maraschino.

Alexander

NOME E TIPO DELLA PREPARAZIONE
Alexander

INGREDIENTI E PROPORZIONI O GRAMMATURE INDICATIVE
3 cl di cognac *3 cl di crema scura al cacao* *3 cl di crema di latte* *Decorazione:* *Noce moscata*

ELENCO ATTREZZATURE
Jigger *Shaker* *Strainer* *Secchiello e paletta per ghiaccio* *Bar spoon* *Grattugia*

PREPARAZIONE
• *Raffreddare shaker e coppa Martini con ghiaccio;* • *Dosare gli ingredienti;* • *Filtrare il ghiaccio in eccesso;* • *Metterli nello shaker* • *Agitare energicamente* • *Togliere il ghiaccio dalla coppa* • *Filtrare nella coppa Martini*

SERVIZIO
Servire in una coppa Martini con della noce moscata grattata sopra.

Negroni

NOME E TIPO DELLA PREPARAZIONE
Negroni

INGREDIENTI E PROPORZIONI O GRAMMATURE INDICATIVE
3 cl di dry gin *3 cl di bitter Campari* *3 cl di vermouth rosso* *Ghiaccio* *Soda Water*

ELENCO ATTREZZATURE
Paletta e secchiello del ghiaccio *Jigger* *Bar spoon* *Coltello per tagliare l'arancia* *Pinzette per prendere la fetta d'arancia*

PREPARAZIONE
• *Mettere il ghiaccio nel bicchiere* • *Dosare tutti gli ingredienti e mettere direttamente nel bicchiere* • *Mescolare con delicatezza*

SERVIZIO
Servire con una fetta d'arancia come decorazione

CONTO FINALE e FATTURAZIONE

E' il momento di predisporre il conto da presentare al cliente "Cosmo Food S.r.l..

DATI DEL CLIENTE:
COSMO FOOD S.R.L.
Corso Gramsci, 24 – 10147 – TORINO (TO)
C.F. / P. Iva: 05981176299

Sulla base dei dettagli dell'evento ed utilizzando la DISTINTA PREZZI messa a disposizione, provvedi a:

1) Effettuare tutti i CALCOLI in modo PRECISO ED ORDINATO.

Aperitivo completo:
X=(12*100):110=€10,91

Antipasto:
X=(5*100):110=€4,55

Primo:
X=(7*100):110=€6,36

Secondo:
X=(10*100):110=€9,09

Formaggi
X=(4*100):110=€3,64

Dolce:
X=(4*100):110=€3,64

Champagne:
X=(16*100):110=€14,55

Chardonnay DOC:
X=(13*100):110=€11,82

Barbera d'Asti DOCG:
X=(13*100):110=€11,82

Dolcetto di Diano d'Alba DOCG:
X=(13*100):110=€11,82

Moscato Passito:
X=(18*100):110=€16,36

Noleggi Attrezzature:
X=(20*100):110=€18,18

Organizzazione globale evento:
X=(15*100):110=€13,64

2) Emettere la FATTURA da consegnare al cliente

En.A.I.P EVENTS S.r.l.
Corso Garibaldi, 12
12100 – Cuneo (CN)
C.F. 03118860042
P. IVA 03425690014

N.	data
1	18-08-2020

Cliente: COSMO FOOD S.R.L.
Indirizzo: Corso Gramsci, 24
Località: 10147, Torino
C.F. / P.I.: 05981176299
✔ Fattura ☐ Ricevuta Fiscale

Descrizione	Q.tà	Prezzo unitario	Importo
Aperitivo Completo	50	€10,91	€545,50
Antipasto	50	€4,55	€227,50
Primo	50	€6,36	€318
Secondo	50	€9,09	€454,50
Formaggi	50	€3,64	€182
Dolce	50	€3,64	€182
Champagne	8	€14,55	€116,40
Chardonnay DOC	8	€11,82	€94,56
Barbera d'Asti DOCG	8	€11,82	€94,56
Dolcetto di Diano d'Alba DOCG	8	€11,82	€94,56
Moscato Passito DOCG	6	€16,36	€98,16
Noleggi Attrezzature	50	€18,18	€909
Organizzazione Globale Evento	50	€13,64	€682
		Imponibile	€3998,74
		IVA	€399,87
		TOT. DOCUMENTO	€4398,61

Valutazione Critica

Ci sono un pochino di cose in cui devo migliorare.
Credo che quando ritornerò a utilizzare la macchina del caffè sarò un po' in difficoltà per i primi secondi, poi riprenderò manualità.
Una cosa su cui dovrò lavorare è la velocità e la sicurezza, sia utilizzando la macchina del caffè, sia facendo i cocktail.
Mi sento sicuro dal punto di vista della correttezza di esecuzione del lavoro, di pulizia.

Inglese

Menù

Appetizers

Veal with Tuna Sauce

Veal marinated in white wine, carrot, celery, onion and laurel. Then you boil it with the water and also the marinate.

The tuna sauce is made with hard-boiled eggs, salted anchovies, white wine, extra-virgin olive oil, some drops of lemon, salt, pepper and tuna, all blended together. The plate is served cold and sliced up thinly covered with the tuna sauce.

First course

Piedmontese Rabaton

You first start with the dough that is made of swiss chard, well drained ricotta cheese, eggs, marjoram leaves and parmesan cheese.

They're cooked two times: first they are cooked in boiled, salted water, and then they're cooked in the oven with butter, parmesan cheese and sage.

Main course

Piedmontese finanziera

It's a plate prepared with veal sweetbread, veal strands, veal topside and veal livers.

They are all floured and cooked in a pan, then they are added to the chicken ridges with vinegar and marsala.

Cheese selection

Robiola del roccaverano DOP

Raschera DOP

Murazzano DOP

Dessert

Bonet

The bonet is made in the same way you make creme caramel.

You whisk together eggs, milk, sugar, amaretti, rhum and eventually cacao.

Then heat the stamp where you'll put the bonet and coat it with sugar so that it caramelises then you put in the mixture and cook it in bain-marie until it thickens.

Then leave it to cool.

You enjoy this dessert cold.

Coffee

APPETIZER	*Veal with Tuna Sauce*
WINE	*Langhe Chardonnay DOC*
PLATE DESCRIPTION	*Veal marinated in white wine, carrot, celery, onion and laurel. Then you boil it with the water and also the marinate.* *The tuna sauce is made with hard-boiled eggs, salted anchovies, white wine, extra-virgin olive oil, some drops of lemon, salt, pepper and tuna, all blended together. The plate is served cold and sliced up thinly covered with the tuna sauce.*

FIRST COURSE	*Piedmontese Rabaton*
WINE	*Dolcetto di Diano d'Alba DOCG*
PLATE DESCRIPTION	*You first start with the dough that is made of swiss chard, well drained ricotta cheese, eggs, marjoram leaves and parmesan cheese.* *They're cooked two times: first they are cooked in boiled, salted water, and then they're cooked in the oven with butter, parmesan cheese and sage.*

MAIN COURSE	*Piedmontese Finanziera*
WINE	*Barbera d'Asti DOCG*
PLATE DESCRIPTION	*It's a plate prepared with veal sweetbread, veal strands, veal topside and veal livers.* *They are all floured and cooked in a pan, then they are added to the chicken ridges with vinegar and marsala.*

DESSERT & CHEESE SELECTION	*Bonet* ● *Robiola del roccaverano DOP* ● *Raschera DOP* ● *Murazzano DOP*
WINE	*Moscato Passito DOC*
PLATE DESCRIPTION	*The bonet is made in the same way you make creme caramel.* *You whisk together eggs, milk, sugar, amaretti, rhum and eventually cacao.* *Then heat the stamp where you'll put the bonet and coat it with sugar so that it caramelises then you put in the mixture and cook it in bain-marie until it thickens.* *Then leave it to cool.* *You enjoy this dessert cold.*

Alexander

NAME OF COCKTAIL
Alexander

INGREDIENTS AND MEASUREMENTS
1 oz of cognac *1 oz of cacao dark creme* *1 oz of milk cream*

TOOLS AND GLASSES
Jigger *Shaker* *Strainer* *Bar spoon* *Ice tray* *Ice scoop* *Martini glass*

DECORATIONS AND GARNISHES
Grated nutmeg

PREPARATIONS METHOD
• *Chill the shaker and the glass* • *Measure the ingredients and pour them in them shaker* • *Shake* • *Filter in the glass*

TYPE OF SERVICE
Serve with a Martini glass and grated nutmeg on top

Aviation

NAME OF COCKTAIL
Aviation

INGREDIENTS AND MEASUREMENTS
1½ oz of Gin *½ oz of Maraschino* *½ oz of lemon juice*

TOOLS AND GLASSES
Jigger *Shaker* *Strainer* *Bar spoon* *Ice tray* *Ice scoop* *Martini glass*

DECORATIONS AND GARNISHES
Maraschino cherry

PREPARATIONS METHOD
• *Chill the shaker and the glass* • *Measure the ingredients and pour them in them shaker* • *Shake* • *Filter in the glass*

TYPE OF SERVICE
Serve in a Martini glass with a maraschino cherry

Daiquiri

NAME OF COCKTAIL
Daiquiri

INGREDIENTS AND MEASUREMENTS
1½ oz of white rum *⅘ oz of fresh lime juice* *½ oz of sugar syrup*

TOOLS AND GLASSES
Jigger *Shaker* *Strainer* *Bar spoon* *Martini glass* *Ice scoop* *Ice tray*

DECORATIONS AND GARNISHES
Lime slice

PREPARATIONS METHOD
• *Chill the shaker and the glass* • *Measure the ingredients and pour them in them shaker* • *Shake* • *Filter in the glass*

TYPE OF SERVICE
Serving in a Martini glass with a slice of lime

Derby

NAME OF COCKTAIL
Derby

INGREDIENTS AND MEASUREMENTS
2 oz of dry gin *2 drops of peach bitter* *2 leaves of fresh mint*

TOOLS AND GLASSES
Jigger *Strainer* *Bar spoon* *Mixing glass* *Ice tray* *Ice scoop* *Martini glass*

DECORATIONS AND GARNISHES
Fresh mint

PREPARATIONS METHOD
• *Chill the glass and the mixing glass* • *Measure and pour the ingredients in the mixing glass* • *Stir gently* • *Filter in the martini glass*

TYPE OF SERVICE
Serve in a Martini glass with fresh mint

Negroni

NAME OF COCKTAIL
Negroni

INGREDIENTS AND MEASUREMENTS
1 oz of gin *1 oz Campari bitter* *1 oz red vermouth* *Soda water (optional)* *Ice*

TOOLS AND GLASSES
Jigger *Bar spoon* *Ice tray* *Ice scoop* *Old fashioned glass*

DECORATIONS AND GARNISHES
half slice of orange

PREPARATIONS METHOD
• *Measure the ingredients* • *Pour them into the glass filled with ice* • *Stir gently*

TYPE OF SERVICE
Serve in an old fashioned glass and decorate with half a slice of orange

Francese

Menu

Hors-d'oeuvre

Veau froid avec sauce au thon

Veau mariné dans le vin blanc, carottes, céleri, oignon, et laurier. Bouillir le tout avec la mariné. La sauce est fait avec œufs durs, câpres, anchois salés, Vin blanc, huile, citron, sel, poivre, et thon smoothie.

Plat principal

Rabaton Piémontais

La pâte est fait avec blettes, ricotta bien égoutté, œufs, feuilles de la marjolaine et parmesan. On sont cuites deux fois: la première fois sont bousillent en eau salée et enfin sont cuites en le four avec beurre, parmesan et sauge.

Deuxième plat

Finanziera Piémontaise

C'est une plat préparé avec ris de veau, veines de veau, noix de veau et foie de veau enfarinée et fait revenir. Unies avec crêtes de poulet en ajoutant de vinaigre et Marsala.

Séléction des fromages

Robiola del roccaverano DOP
Raschera DOP
Murazzano DOP

Dessert

Bonet

On bat à froid des œufs, du lait, du sucre, des amaretti, du rhum et du cacao. On réchauffe le moule et caramélisées le sucre couvrant le fond et les murs.
Transvaser le mélange d'œufs et lait et se cuit au bain-marie jusqu'à ce qu'est bien ferme. Ce dessert se déguste froid.

Alexander

NOM DE LA PRÉPARATION
Alexander

INGRÉDIENTS
3 cl de Cognac *3 cl de Crème de cacao brun* *3 cl de Crème*

OUTILS
L'agitateur *La passoire à cocktail* *Le doseur* *La cuillère à mélange* *Le sceau et les pinces à glace*

PRÉPARATION
• *Refroidissez le verre et le shaker avec des glaçons;* • *Mesurez et mettez les ingrédients dans le shaker et agitez;* • *Filtrez dans le verre.*

SERVICE
Servez dans un verre de Martini

DÉCORATION
Saupoudrer de noix de muscade

Americano

NOM DE LA PRÉPARATION
Americano

INGRÉDIENTS
3 cl de Bitter campari *3 cl de Vermouth rouge* *Soda Water*

OUTILS
Le doseur *La cuillère à mélange* *Le sceau et les pinces à glace*

PRÉPARATION
• *Refroidissez le verre* • *Mesurez les ingrédients et versez directement dans le verre* • *Ajoutez soda water*

SERVICE
Servez dans un verre old fashioned

DÉCORATION
Une tranche d'orange

Angel Face

NOM DE LA PRÉPARATION
Angel Face

INGRÉDIENTS
3 cl de Gin *3 cl de Calvados* *3 cl de Apricot brandy*

OUTILS
L'agitateur *La passoire à cocktail* *Le doseur* *La cuillère à mélange* *Le sceau et les pinces à glace*

PRÉPARATION
• *Refroidissez la verre et le shaker avec des glaçons;* • *Mesurez et mettez les ingrédients dans le shaker et agiter;* • *Filtrez dans un verre.*

SERVICE
Servez dans un verre de Martini

DÉCORATION
Non prévue

Aviation

NOM DE LA PRÉPARATION
Aviation

INGRÉDIENTS
4,5 cl de Gin *1,5 cl de Maraschino* *1,5 cl de Jus de citron*

OUTILS
L'agitateur *La passoire à cocktail* *Le doseur* *La cuillère à mélange* *Le sceau et les pinces à glace*

PRÉPARATION
• *Refroidissez la verre et le shaker avec des glaçons;* • *Mesurez et mettez les ingrédients dans le shaker et agiter;* • *Filtrer dans un verre.*

SERVICE
Servez dans un verre de Martini

DÉCORATION
Cérise au Maraschino

Bacardi

NOM DE LA PRÉPARATION
Bacardi

INGRÉDIENTS
4,5 cl de Bacardi Rhum Blanc *2 cl de jus de citron vert* *1 cl de sirop de grenadine*

OUTILS
L'agitateur *La passoire à cocktail* *Le doseur* *La cuillère à mélange* *Le sceau et les pinces à glace*

PRÉPARATION
• *Refroidissez le verre et le shaker avec des glaçons;* • *Mesurez et mettez les ingrédients dans le shaker et agitez;* • *Filtrez dans le verre.*

SERVICE
Servez dans un verre de Martini

DÉCORATION
Non prévue

Bloody Mary

NOM DE LA PRÉPARATION
Bloody Mary

INGRÉDIENTS
4,5 cl de vodka *9 cl de jus de tomate* *1,5 cl de jus de citron* *1 goutte de tabasco* *2 gouttes de sauce worchester* *Sel* *Poivre* *Sel de céleri*

OUTILS
Le doseur *La cuillère à mélange* *Le sceau et les pinces à glace*

PRÉPARATION
• *Mettez la vodka, le jus de citron, le sel, la poivre, le sel de céleri directement dans le verre* • *Ajoutez les glaçons* • *Dosez la vodka et le jus de tomate* • *Mélangez doucement*

SERVICE
Servez dans un verre old fashioned

DÉCORATION
Tranche de citron et céléri

Daiquiri

NOM DE LA PRÉPARATION
Daiquiri

INGRÉDIENTS
4,5 cl de Rhum Blanc *1,5 cl de Sirop de sucre* *2,5 cl de Jus de Citron vert*

OUTILS
L'agitateur *La passoire à cocktail* *Le doseur* *La cuillère à mélange* *Le sceau et les pinces à glace*

PRÉPARATION
• *Refroidissez le verre et le shaker avec des glaçons;* • *Mesurez et mettez les ingrédients dans le shaker et agiter;* • *Filtrer dans le verre.*

SERVICE
Servez dans un verre de Martini

DÉCORATION
Une tranche de citron Vert

Derby

NOM DE LA PRÉPARATION
Derby

INGRÉDIENTS
6 cl de gin *2 gouttes de peach bitter* *2 feuilles de menthe*

OUTILS
Le verre à mélange *La passoire à cocktail* *Le doseur* *La cuillère à mélange* *Le sceau et les pinces à glace*

PRÉPARATION
• *Refroidissez le verre et le verre à mélange* • *Mesurez et mettez les ingrédients dans le verre à mélange* • *Mélangez doucement* • *Filtrez dans le verre martini*

SERVICE
Servez dans un verre de Martini

DÉCORATION
Feuilles de menthe.

Dry Martini

NOM DE LA PRÉPARATION
Dry Martini

INGRÉDIENTS
6 cl de Gin *1 cl de vermouth sec*

OUTILS
Le doseur *Le verre à mélange* *La passoire à cocktail* *La cuillère à mélange* *Le sceau et les pinces à glace*

PRÉPARATION
• *Refroidissez le verre et le verre à mélange* • *Dosez les ingrédients* • *Mélangez délicatement* • *Filtrez dans le verre*

SERVICE
Servez dans un verre martini

DÉCORATION
Olive verte et zeste de citron

Negroni

NOM DE LA PRÉPARATION
Negroni

INGRÉDIENTS
3 cl de Gin *3 cl de vermouth rouge* *3 cl de bitter campari*

OUTILS
Le doseur *La cuillère à mélange* *Le sceau et les pinces à glace*

PRÉPARATION
• *Refroidissez le verre* • *Mesurez les ingrédients et versez directement dans le verre* • *Mélanger doucement*

SERVICE
Servez dans un verre

DÉCORATION
Une tranche d'orange

Autovalutazione

ALLIEVO	Armani Daniele	CSF EnAIP di	CUNEO
CORSO	3^ Operatore della Ristorazione – servizi di sala e bar	Anno Formativo	2019/2020

PROJECT WORK LABORATORIO			
APPLICAZIONE	La consegna ricevuta non mi ha interessato e non mi sono impegnato nel portarla a termine. ❒	La consegna ricevuta mi interessava abbastanza, mi sono impegnato e l'ho portarla a termine. ❒	La consegna ricevuta mi interessava molto e mi sono impegnato nel finirla portandola a termina. ✓
RELAZIONE E COLLABORAZIONE	Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni perché ho preferito lavorare da solo ❒	Ho collaborato con i compagni per lo svolgimento del lavoro solo quando mi veniva richiesto ❒	Ho collaborato con i compagni durante tutto lo svolgimento del lavoro ✓
RISPETTO DEI TEMPI	Ho usato tutto il tempo a disposizione ma non ho finito il prodotto ❒	Ho utilizzato tutto il tempo a disposizione e ho finito il prodotto ✓	Ho terminato il compito in meno tempo rispetto a quello previsto ❒
AUTONOMIA E FRONTEGGIAMENTO	Ho avuto bisogno dell'aiuto del formatore e dei compagni per svolgere il compito assegnato e per risolvere i problemi ❒	Ho svolto le parti assegnate senza l'aiuto di altri compagni ❒ Sono stato capace di risolvere i problemi con i consigli del formatore ❒	Ho svolto le parti assegnate a me senza l'aiuto di altri ed ho aiutato chi era in difficoltà ✓ Ho risolto i problemi in modo autonomo ✓
REALIZZAZIONE	Ho avuto bisogno di molte spiegazioni ❒ Ho usato male le informazioni ricevute sbagliando in più situazioni. ❒	Ho svolto la consegna ricevuta con l'aiuto di alcuni chiarimenti ❒ Il prodotto finale ottenuto rispetta sufficientemente gli standard di successo dichiarati sulla consegna. ❒	Ho compreso con chiarezza il compito richiesto ✓ Ho completato le attività e ritengo di essere capace di riportare ad altre situazioni simili ciò che ho imparato attraverso questo lavoro ✓

Firma dell'allievo: Armani Daniele
Data:8/06/2020

CONCLUSIONI

Con questo progetto ho imparato a gestirmi e a fare le cose in tempo invece di fare tutto all'ultimo e quindi non fare le cose come voglio io.

Credo di aver lavorato in modo corretto nonostante il fatto di avere risorse limitate di modifiche. Ho sempre cercato di fare le cose in modo elaborato ma messi "in carta" in modo un po più semplice. Cercando sempre delle migliorie in modo tale che io, facendo finta di essere un'altra persona che guarda questo libro realizzato da me, sia felice del lavoro prodotto.

Ho imparato molto durante questo progetto, ovviamente essendo cose già fatte in precedenza avevo un vantaggio in più perché sapevo già le cose che dovevo fare, ma essendo una cosa molto più importante delle esercitazioni fatte quindi mi sono impegnato anche il doppio.

Mi è piaciuto molto questo Project Work.

Tutto quello che posso dire è spero che guardandolo sia tutto bello e spero che piaccia :).

ALLEGATI

- ***PRESENTAZIONE COCKTAIL PERSONALIZZATA***

Armani-My personal cocktail

- ***TESINA SUL CAFFÈ***

Tesina sul caffè

- ***PRESENTAZIONE STAGE***

TESINA ARMANI.pptx