

Classe IV sala A a.s. 2023/24
PROGRAMMA DI STORIA

Libro in adozione: G. De Vecchi-G. Giovannetti, *La nostra avventura, 2: L'età dell'industria e degli stati nazionali (ed. rossa)*, Milano, Edizioni scolastiche B. Mondadori

L'Europa del Seicento

Assolutismo e monarchia parlamentare

Due modelli di sovranità

La Francia del Re Sole

La prima rivoluzione inglese

Dalla “gloriosa rivoluzione” alla monarchia parlamentare

L'età dell'Illuminismo

Società ed economia nell'Europa del Settecento

Il Settecento tra cambiamenti e vecchie istituzioni

Sviluppo demografico, rivoluzione agricola e lavoro a domicilio

L'evoluzione della borghesia

Il movimento culturale dell'Illuminismo

L'Illuminismo e l'*Encyclopédie*

Il pensiero politico illuminista

Il pensiero economico illuminista

Le guerre del Settecento e il dispotismo illuminato

La prima rivoluzione industriale

Una svolta storica

Le condizioni favorevoli in Inghilterra

La fabbrica e le città industriali

Economia industriale e capitalismo

L'età delle rivoluzioni

La rivoluzione americana

Dalle tredici colonie agli Stati Uniti d'America

La Costituzione americana
La conquista del West

La rivoluzione francese

Le cause della Rivoluzione: disuguaglianze e crisi economica
Dalla Rivoluzione alla Costituzione del 1791
Dalla monarchia costituzionale alla condanna a morte del re
La repubblica giacobina e il periodo del Terrore

L'età napoleonica

Napoleone, imperatore dei francesi
L'impero, il dominio sull'Europa e le riforme
La Rivoluzione francese arriva in Italia
Il crollo dell'Impero napoleonico

Restaurazione e insurrezioni

Il congresso di Vienna e i principi della Restaurazione
I moti degli anni Venti e Trenta in Europa.

Ladispoli, 8 giugno 2024

Prof. Anna Gaspari



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. Di Vittorio"
VIA Y. De Begnac (Ladispoli)

Programma svolto di
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
A.S. 2023/2024 CLASSE 4° SALA
Prof. Carmelo Di Marco

Testo: ALMA, "ALIMENTAZIONE B- enog. sala e vendita, PLAN EDIZIONI"

ALIMENTI, NUTRIZIONE ED ENERGIA

- Definizione di alimento
- Classificazione degli alimenti
- I nutrienti: classificazione e funzioni

I GLUCIDI

- Glucidi e fotosintesi
- Classificazione
- Monosaccaridi: proprietà, utilizzo e fonti alimentari
- Disaccaridi proprietà e utilizzo nel settore ristorativo-dolciario
- Polisaccaridi di maggior interesse (amido, cellulosa, e glicogeno)
- Digestione e assorbimento dei glucidi
- Intolleranza al lattosio
- Funzioni dei Glucidi
- Apporto giornaliero di glucidi
- Effetti da eccesso (aumento di peso, obesità)
- Effetti da carenza (marasma, perdita di peso, ritardi nella crescita)
- Fibra alimentare e benefici
- Dolcificanti utilizzati nel settore ristorativo

I LIPIDI

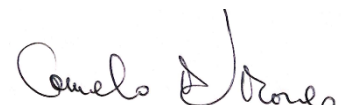
- Caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali
- Classificazione e nomenclatura degli acidi grassi
- Effetti della diversa natura dei legami chimici
- Grassi di origine vegetale e animale
- Acidi grassi essenziali: funzioni, rapporto tra omega 6 e omega 3
- Configurazione acidi grassi (Trans e cis)
- Importanza della configurazione
- Formazione degli acidi grassi trans (idrogenazione)
- Classificazione dei lipidi (semplici, complessi, strutturali e di deposito)
- I gliceridi
- Gli steroidi (fitosteroli e zoosteroli)
- L'importanza del colesterolo, colesterolo endogeno ed esogeno, trasporto del colesterolo nel sangue
- Struttura anatomico-morfologica delle lipoproteine
- Classificazione e ruolo delle lipoproteine
- Fitosteroli: struttura chimica, classificazione, proprietà e fonti alimentari
- Come gli acidi grassi influenzano la colesterolemia
- Lipidi complessi: glicolipidi (classificazione, struttura chimica, funzioni) fosfolipidi (glicerofosfolipidi, sfingofosfolipidi)
- Proprietà della lecitina ed utilizzo nel settore dolciario
- Fonti alimentari di lecitine
- Digestione e assorbimento dei lipidi
- Apporto giornaliero di lipidi
- Effetti da eccesso e da carenza

I PROTIDI

- Definizione, struttura chimico-molecolare
- Amminoacidi: classificazione e funzioni
- Amminoacidi essenziali
- Legame peptidico
- Classificazione e valore biologico delle proteine
- Enzimi
- Funzioni

Data 02/06/2024

Il Docente



I.S.I.S. DI VITTORIO LADISPOLI

Istruzione Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Programmazione Laboratorio di Sala e Vendita

4SA

A.S. 2023/2024

Prof.ssa Donatella Di Matteo

- Ore settimanali: 7
- Testo Adottato **MAITRE & BARMAN CON MASTERLAB 2BIENNIO E 5 ANNO**
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA
AUTORI: A.FARACCA E. GALIE A.CAPRIOTTI T.FICCADENTI CASA ED. EDUCATION

Obiettivi generali educativo formativi della disciplina:

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di conoscenze, abilità e competenze

MODULO	CONOSCENZE	ABILITA	COMPETENZE
LA PRODUZIONE DEI DISTILLATI I DISTILLATI IL CICLO DI PRODUZIONE DEI DISTILLATI CLASSIFICAZIONE E SERVIZIO DEI DISTILLATI I DISTILLATI DI VINO I DISTILLATI DI VINACCE I DISTILLATI DI CEREALI LE ACQUEVITI DI PIANTE LE ACQUEVITI DI BACCHE E FRUTTA Brandy, Cognac, Gin Whiskey, Rhum, Grappa, vodka. BEVANDE APERITIVE Fernet Vermouth, Aperol Bitter Campari	Classificazione delle bevande superalcoliche Lessico e fraseologia di settore	Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche Servire correttamente e nelle dosi adeguate distillati, liquori Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore	Conoscenze di base relative alle bevande alcoliche
IL VINO 1 LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IL VINO E L'ENOLOGIA LA VITICOLTURA LE FASI DI PRODUZIONE DEL VINO E I SISTEMI DI VINIFICAZIONE LA CANTINA I VINI PASSITI I VINI DOLCI, SPUMANTI, SAUTERNES, MUFFATI	Principi di enologia Normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo Attrezzature e tecniche per il servizio del vino e i servizi speciali	Individuare la produzione enoica nazionale e internazionale Svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali	Conoscenze di base inerenti l'enologia Regole relative al servizio del vino a tavola Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana
2 LA NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO NORMATIVA NAZIONALE E COMUNITARIA I DISCIPLINARI DI PRODUZIONE L'ETICHETTA			
3 CHAMPAGNE E SPUMANTI LA PRODUZIONE DEGLI CHAMPAGNE LA PRODUZIONE DEI VINI SPUMANTI			

LA CLASSIFICAZIONE DEI VINI SPUMANTI IL SERVIZIO DI CHAMPAGNE E SPUMANTI			
4 LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO LA PRODUZIONE VITIVINICOLA DELLE REGIONI ITALIANE LE CARATTERISTICHE DELLA PRODUZIONE ITALIANA LA PRODUZIONE REGIONALE			
ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE E LA SOMMELLERIE LA FIGURA PROFESSIONALE DEL SOMMELIER L'ANALISI ORGANOLETTICA DEL VINO: L'ESAME VISIVO L'ESAME OLFATTIVO L'ESAME GUSTO-OLFATTIVO LE SENSAZIONI FINALI L'ABBINAMENTO TRA CIBO E VINO I PRINCIPI DI ABBINAMENTO LA SCHEDA GRAFICA DI ABBINAMENTO LA SUCCESSIONE DEI VINI A TAVOLA	Metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande Lessico e fraseologia di settore	Classificare alimenti e bevande in base alle caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei cibi vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi Utilizzare il lessico e la terminologia di settore	Conoscenze di base inerenti all'enologia Regole relative al servizio del vino a tavola Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana
ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE L'ANALISI SENSORIALE LA DEGUSTAZIONE DEI CIBI LA DEGUSTAZIONE DELLE ACQUE	Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande	Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi	Conoscere le regole relative al servizio del vino a tavola
LA CUCINA DI SALA CUCINARE IN SALA L'ATTREZZATURA	Tecniche e attrezzature per la cucina di sala e il flambè	Effettuare porzionature con eleganza davanti al cliente	Caratteristiche e uso delle principali attrezzature per il servizio di sala Successione dei piatti Occasioni di servizio

LA TECNICA DI COTTURA ALLA LAMPADA	Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera	Eeguire piatti alla lampada Utilizzare il lessico e la fraseologia anche in lingua straniera	Precauzione per evitare infortuni
GLI SNACK Definizione e caratteristiche Ambienti e attrezzature Ingredienti fondamentali Tipologie di snack	Tecniche di base nelle preparazioni di bar	Utilizzare le attrezzature del bar Classificare alimenti e bevande in base alle caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali	Tecniche di base nelle preparazioni del bar

NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO SONO STATI STUDIATI E PREPARATI I SEGUENTI COCKTAIL:

DRY MARTINI, GIN FIZZ, FRENCH 75, BELLINI, BUCK FIZZ, DAIQUIRI, HEMINGWAY SPECIAL, MOHITO, COSMOPOLITAN, LEMON DROP MARTINI, MOSCOW MULE,

Sono state preparati i seguenti piatti alla Lampada: *TONNARELLI ALLA CREMA DI LATTE E LIMONE, I BUCATINI ALL'AMATRICIANA E ALLA GRICIA.*

RICERCA SU: il Proibizionismo, I vini Docg Italiani, Il club sandwich, il Toast, il vino Sassicaia, Il Cesanese del Piglio

Ladispoli, 14 giugno 2024

Donatella Di Matteo



ISIS “Via Y, De BEGNAC” – Ladispoli
(Alberghiero - a.s 2023-24)

Prof. Carlo NARDUCCI - Religione

CLASSE: IV Sala A

ARGOMENTI TRATTATI

- La cristianità medievale
- Il Natale (origine e simboli)
- La Pasqua: una lettura storico-teologica
- Filosofia e cristianesimo: il cogito cartesiano
- Dibattito sulla guerra in Ucraina e Palestina
- Dibattito sul futuro delle nuove generazioni

Prof Carlo Narducci

Classe IV sala A a.s. 2023/2024
PROGRAMMA DI ITALIANO

Libro in adozione: A. Roncoroni - M.M. Cappellini - A. Dendi - Elena Sada - O. Tribulato, *La mia letteratura. Dal Seicento all'Ottocento*, Signorelli scuola

Ludovico Ariosto

La vita e le opere.
Il ritratto letterario.

Testi:
Proemio, vv. 1-8 (dall'*Orlando furioso*)

La poesia dell'età barocca

L'età del Barocco
Giambattista Marino e il Marinismo.

Testi:
Donna che cuce (da *La lira*)
Onde dorate (da *La lira*)

Galileo Galilei

La vita e le opere.
Il ritratto letterario: la battaglia culturale per il copernicanesimo.

Testi:
Una lezione di anatomia per spiegare la scienza moderna (dal *Dialogo sopra i due massimi sistemi*)

Carlo Goldoni

La vita e le opere.
Il ritratto letterario: la riforma del teatro comico; il realismo goldoniano.

Testi:
Da *La locandiera*:

Mirandolina seduce il Cavaliere (da *La locandiera*)

Il trionfo di Mirandolina (da *La locandiera*)

Ugo Foscolo

La vita e le opere.
Il pensiero e la poetica.

Testi:

A Zacinto (dalle *Poesie*)

Il sacrificio della patria nostra è consumato (dalle *Ultime lettere di Jacopo Ortis*)

Le tombe dei grandi (dai *Sepolcri*)

Alessandro Manzoni

La vita e le opere. *I Promessi sposi*: la trama. Le diverse redazioni del romanzo.
Il ritratto letterario.

Testi:

Il cinque maggio (dalle *Odi civili*)

L'inizio del romanzo: don Abbondio e i bravi (da *I promessi sposi*, cap. I)

Il matrimonio a sorpresa (da *I promessi sposi*, cap. VIII)

Approfondimento sulla monaca di Monza (da *I promessi sposi*, capp. IX-X)

Giacomo Leopardi

La vita e le opere.
Il pensiero e la poetica.

Testi:

L'infinito (dai *Canti*)

Ladispoli, 08 giugno 2024

Prof. Anna Gaspari

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Anna Gaspari', with a stylized, cursive script.

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"VIA Y. DE BEGNAC"
INDIRIZZO ALBERGHIERO VIA FEDERICI s.n.c., LADISPOLI

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE CLASSE 4°A Sala

a.s. 2023/2024

Prof.ssa Carmela Panzella

Studio dei seguenti argomenti contenuti nel libro di testo " *Mastering cooking and service*", casa editrice Eli.

Module 14

The service brigade; the waiter's uniform; *the mise en place* and clearing front of house; the dining room; service equipment: trays and trolleys

Module 15

Types of service; flambé and flamed dishes; filleting and carving; serving wine, pairing food and wine; welcoming guests, taking orders; handling complaints

Pairing food and wine; serving and pairing desserts with wine

Ladispoli 08/06/2024

La Docente

Carmela Panzella

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"VIA Y. DE BEGNAC"
INDIRIZZO ALBERGHIERO VIA FEDERICI s.n.c., LADISPOLI

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE CLASSE 4°A Sala

a.s. 2023/2024

Prof.ssa Carmela Panzella

Studio dei seguenti argomenti contenuti nel libro di testo " Mastering cooking and service", casa editrice Eli.

Module 14

The service brigade; the waiter's uniform; *the mise en place* and clearing front of house; the dining room; service equipment: trays and trolleys

Module 15

Types of service; flambé and flamed dishes; filleting and carving; serving wine, pairing food and wine; welcoming guests, taking orders; handling complaints

Pairing food and wine; serving and pairing desserts with wine

Ladispoli 08/06/2024

La Docente

Carmela Panzella

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “GIUSEPPE DI VITTORIO”

ALBERGHIERO

INDIRIZZO ENO-GASTRONOMIA

PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA FRANCESE

CLASSE IV SALA

a.s. 2023-2024

prof.ssa Carmela D’Onofrio”

TESTO: “L’art du service” (HOEPLI)



CONTENUTI GRAMMATICALI:

revisione delle principali strutture

--- revisione dei gallicismi (passé récent, futur proche, présent continu)

--- verbi servili (pouvoir, devoir, vouloir)

--- il femminile (e casi particolari)

--- preposizioni articolate

--- verbi in –IR (choisir, maigrir, finir...)

--- verbi in – DRE (attendre, comprendre...)

--- pronomi relativi (qui, que, dont, où)

TEMI FONDAMENTALI:

--- le bar (i differenti tipi)

--- la figura professionale del sommelier

--- la birra

--- choisir son vin / alliance vin-mets

--- le champagne “veuve Cliquot Ponsardin”

--- lettura su uso e abuso del WEB: vantaggi e problemi inerenti

--- come descrivere se stessi. Pregi e difetti (anche in funzione di un eventuale colloquio di lavoro)

--- la gastronomia francofona (della Louisiana, Martinique, Québec...)

--- visione del film sulle abitudini alimentari sbagliate (cibo spazzatura e altro)

EDUCAZIONE CIVICA. La sostenibilità

--- “la planète c’est nous”, il tema dell’inquinamento, energia, sprechi e rimedi eco-sostenibili.

--- l’alimentation soutenable

--- “l’avenir appartient aux jeunes voyageurs”, i giovani, i viaggi e l’arricchimento umano che ciò comporta

Grande importanza è stata attribuita all'espressione orale focalizzando l'attenzione sull'aspetto comunicativo. Simulazione di dialoghi anche in previsione di lavori con clienti/datori di lavoro francofoni.

Ladispoli, lì 30/05/2024

La docente
Carmela D'Onofrio

A handwritten signature in black ink, reading "Carmela D'Onofrio". The signature is written in a cursive style with a large initial 'C' and a long, sweeping tail on the 'o' of 'Onofrio'.

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“Giuseppe Di Vittorio – Ladispoli”

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE – Prof. Pasquale Ricci

Classe IV SA

ELEMENTI DI TEORIA

1. ELEMENTI DI ANATOMIA MUSCOLARE;
2. SALUTE E BENESSERE;
3. ATTIVITA' FISICA E RELATIVI BENEFICI;
4. GLI ESERCIZI “FUNZIONALI”;
5. ESERCIZI A CORPO LIBERO: LA SEDUTA DI ALLENAMENTO;
6. CINGOLO SCAPOLO-OMERALE, CINGOLO PELVICO, CORE ED ESECUZIONE PRATICA DI ESERCIZI CORRELATI;
7. ELEMENTI DI ANATOMIA MUSCOLARE;
8. PRINCIPI DELL'ALLENAMENTO;
9. ELEMENTI DI PRIMO SOCCORSO;

ATTIVITA' PRATICA

1. LA PALLAVOLO
2. ELEMENTI DI PALLACANESTRO
3. IL CALCIO
4. L'ATLETICA LEGGERA E LE PRINCIPALI SPECIALITA'
5. IL PING-PONG

6. LA PESISTICA
7. ESERCIZI BODY WEIGHT ED ESERCIZI DI COORDINAZIONE;
8. I TEST FISICI;

I.S.I.S. DI VITTORIO LADISPOLI
Istruzione Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Programmazione Diritto e Tecniche Amministrative
4SA
A.S. 2023/2024

Prof.ssa Alessandra Roscani

Libro di testo adottato: C. De Luca e M.T. Fantozzi, *“Diritto e tecnica amministrativa dell’impresa ricettiva”* –

Modulo D: LE RISORSE UMANE

- Principali norme che regolano i rapporti di lavoro;
- Contratto di lavoro;
- Tipologie di contratti di lavoro CCNL;
- Definizione, tipologie e caratteri Organigramma

Modulo E: LE RISORSE TECNICHE

- Il patrimonio dell’impresa: elementi costitutivi Aspetto qualitativo e quantitativo
- Gli investimenti: immobilizzazioni (materiali, immateriali e finanziarie) e l’attivo circolante.
- Le fonti di finanziamento: il capitale proprio e il capitale di terzi (definizione e differenze)
- L’ammortamento: definizione e calcolo

MODULO G: LA GESTIONE ECONOMICO AMMINISTRATIVA

- L’aspetto economico della gestione: concetto di costo e di ricavo
- Il principio della competenza economica
- Ratei e risconti (attivi e passivi)
- Classificazione dei costi e dei ricavi (principali tipologie relative alle strutture ricettive)
- La struttura del Conto Economico

Roma, 04/06/2024

Prof.ssa Alessandra Roscani



PROGRAMMA DI MATEMATICA
Classe 4 S
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Libro di testo: Leonardo Sasso-Ilaria Fragni **COLORI DELLA MATEMATICA**
Ed. bianca vol. A PETRINI

ALGEBRA

Ripasso: disequazioni di primo e secondo grado intere e frazionarie; disequazioni di grado superiore risolubili mediante scomposizione.

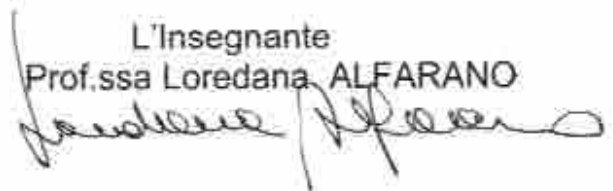
FUNZIONI

Definizione ed esempi di funzioni. Lettura del grafico di una funzione: individuazione del dominio, intersezioni con gli assi cartesiani, studio del segno, asintoti, intervalli di crescita e decrescita, punti di massimo e minimo relativi, concavità verso il basso e verso l'alto, punti di flesso, continuità, pari e dispari.

STUDIO DI FUNZIONI

Definizione di funzione ed esempi. Classificazione delle funzioni. Dominio di una funzione. Gli zeri di una funzione. Gli intervalli di positività e negatività. Grafico probabile, relativamente a funzioni razionali intere e frazionarie.

Ladispoli, 4 giugno 2024

L'Insegnante
Prof.ssa Loredana ALFARANO




Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli"



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06 97859443 – Sito: www.isisdivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT – AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

A. S. 2023/2024

CLASSE: 4 AS

DOCENTE: Prof. Erra Marco

MODULO	CONTENUTI
Gli alimenti e la qualità alimentare	<ul style="list-style-type: none">- La classificazione nutrizionale e merceologica degli alimenti- Le gamme alimentari- Gli alimenti dietetici- I novel food- Gli alimenti e la produzione biologica- Gli OGM- Le qualità alimentari- I marchi di tutela- La degustazione e l'analisi sensoriale- Gli abbinamenti gastronomici
Gastronomia, cultura e ristorazione	<ul style="list-style-type: none">- La storia e l'evoluzione delle abitudini alimentari- Gli stili gastronomici: l'offerta tradizionale- Le cucine etiche e dietetiche- Le cucine globali- Le cucine scientifiche e sperimentali- Le cucine etiche e dietetiche- Le cucine religiose
La ristorazione contemporanea	<ul style="list-style-type: none">- La ristorazione commerciale- La ristorazione collettiva o servizio catering- Le tipologie di ristorazione collettiva

	<ul style="list-style-type: none">- Il banqueting- Il servizio a buffet- Classificazione e caratteristiche del buffet- Le guarnizioni e le decorazioni- La presentazione dei piatti- Le decorazioni
--	--

Ladispoli 11/06/2024

IL DOCENTE
Prof. Erra Marco