

Sommario

Prefazione	VII
Capitolo 1	
Storia della cucina e della gastronomia dalle origini a oggi.....	1
Capitolo 2	
Lo scenario della ristorazione italiana nel mondo.....	7
Capitolo 3	
Il Bon Ton.....	23
Capitolo 4	
Le guide enogastronomiche	33
Capitolo 5	
Le tipologie di ristorazione	41
Capitolo 6	
Le figure professionali della ristorazione e i mansionari.....	73
Capitolo 7	
Nozioni merceologiche di cucina	111
Capitolo 8	
Progettazione, scelta e composizione dell'offerta	217
Capitolo 9	
Sicurezza alimentare e piano HACCP	229
Capitolo 10	
Il vino.....	241
Capitolo 11	
Il bar: barista, barmaid, bartender, barman	255
Capitolo 12	
Pricing, strategie Food&Beverage, cost management	279
Associazioni.....	309
Bibliografia	310