



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**

**“Di Poppa-Rozzi”**

**Via F. Barnabei, 2**

**Teramo**



**Cod. Fisc.** 8003110675 **tel.Pres.** 0861/248215 **Segr.**0861/247248 **Fax** :0861/243136

**Web:** [www.iisdipopparozzi.it](http://www.iisdipopparozzi.it) **e-mail :** [info@iisdipopparozzi.it](mailto:info@iisdipopparozzi.it)

**P.E.C.:** [teis00800n@pec.istruzione.it](mailto:teis00800n@pec.istruzione.it) **Istituzionale:** [teis00800n@istruzione.it](mailto:teis00800n@istruzione.it)

***Programma svolto Classe 4<sup>^</sup> Sez. E***

***Anno scolastico 2015/2016***

***Materia di insegnamento enogastronomia settore sala & vendita***

**IN SALA**

- Ripasso argomenti anni precedenti: la brigata, i reparti annessi alla sala ristorante, i menu, la comanda.
- L'organizzazione di una sala: questo modulo si è svolto in maniera operativa nei laboratori di sala dell'istituto, la classe ha partecipato a eventi di varia natura a scuola (servizio didattico per colazione di lavoro UNMS), sul territorio provinciale (colazione di lavoro presso il ristorante Villa Bianca di Tofo S.Eleuterio per evento associazione apicoltori ) regionale (partecipazione al concorso un cocktail per amico c/o l'istituto L. Da Vinci de

L'Aquila ) e nazionale (serata di Gala per gemellaggio del comune di Crognaleto con il comune di Venezia c/o l'Hotel Ca' Sagredo di Venezia).

- La cucina di sala (elaborazione di alcuni piatti alla lampada: Farfalle " alla vodka con salmone e caviale", Reginelle con scampi ed asparagi, Crepes "Suzette", Sogliola "alla mugnaia", Pere flambé in salsa di cioccolato e Ananas "alla Cardinale" ).
- Tecniche di trancio (taglio della frutta, torte e filettatura sogliola)
- Gastronomia nazionale: i prodotti e i piatti tipici delle regioni italiane
- L'enogastronomia territoriale e nazionale.

## **AL BAR**

- Le bevande analcoliche: l'acqua, le bevande a base di frutta, le bibite analcoliche, il caffè (cappuccino, cappucciotto) e il thè, le bevande a base di latte (frappé e frullati)
- Le bevande alcoliche: le bevande fermentate (il vino, la birra), i vini aromatizzati e i bitter, vini liquorosi, liquori e creme, distillati (distinzioni per categorie).
- Le tecniche di miscelazione e lo studio di alcune ricette di cocktail internazionali ( Bacardi, Daiquiri,Grasshoper,Florida, Mojito, Daiquiri Frozen,).
- Uso dei macchinari e attrezzature al bar.
- Durante l'anno si è svolta pratica-operativa nel laboratorio bar didattico con elaborazioni di prodotti di caffetteria ( espresso, cappuccino, cappucciotto, cioccolata, thé ) e prodotti di miscellanea (cocktails I.B.A.: Bacardi, Daiquiri,Grasshoper,Florida, Mojito, Daiquiri Frozen inoltre Frozen e cocktails fantasia).

Teramo lì, 04 giugno 2015

In Fede

Prof. Gianni Calandrini