



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 **e-mail :** info@iisdipopparozzi.it

P.E.C.: teis00800n@pec.istruzione.it **Istituzionale:** teis00800n@istruzione.it

Programma svolto Classe 5[^] Sez. D

Anno scolastico 2015/2016

Materia di insegnamento enogastronomia settore Sala & Vendita

IN SALA

- Ripasso di alcuni argomenti anni precedenti (le figure professionali al ristorante, gli stili di servizio, l'organizzazione del servizio, le norme igieniche, la vite, la produzione del vino)
- L'organizzazione di una sala: allestimento sala e buffet (questo modulo si è svolto in maniera operativa nei laboratori di sala dell'istituto, la classe ha partecipato a eventi di varia natura sul territorio).
- Il menu : tipologie ed ingegneria.
- La Ristorazione: storia, situazione, tendenze; visionato video sull'importanza del servizio di sala al ristorante.
- Il vino: dalla produzione all'invecchiamento (i sistemi di vinificazione, le tecniche di cantina, l'affinamento e l'imbottigliamento)
- Il servizio del vino: dalla stappatura al servizio al cliente
- Il vino novello (la macerazione carbonica)
- Il vino da tavola (la termovinificazione)
- Il vino spumante (il metodo Classico e il metodo Charmat)
- I vini speciali: vini aromatizzati (i Vermouth); vini liquorosi (il Marsala, il Porto, lo Sherry)
- I vini D.O.C.G. e D.O.C. delle regioni: Abruzzo, Marche, Molise, Umbria, Lazio, Toscana.
- Le tecniche di trancio e la cucina di sala.
- Esercitazioni pratiche di laboratorio: le diverse mise en place in relazione alle diverse situazioni presentatesi; elaborazione piatti alla lampada: "Spaghetti ai profumi primaverili"; "crepes suzette"; "Sogliola alla mugnaia"; farfalle alla vodka (con salmone e uova di lompo).

AL BAR

- Ripasso di alcuni argomenti anni precedenti (le aree, l'arredamento, le attrezzature ed i macchinari del bar, i prodotti di caffetteria: espresso, cappuccino, latte macchiato e cioccolata, la figura del barman, le tecniche di miscelazione per elaborare bevande miscelate e la liquoristica).
- Le bevande alcoliche: le bevande fermentate, i vini aromatizzati e i bitter, vini liquorosi, e distillati.
- Le tecniche di miscelazione e realizzazione di alcune ricette di cocktail internazionali e di fantasia (Bacardi, Grasshoper, Golden Dream e Golden Cadillac).
- Durante l'anno si è svolta pratica-operativa nel laboratorio bar didattico.

Teramo lì, 03/06/2016

In Fede

Prof. Gianni Calandrini

Gli alunni
