



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 2016/2017***

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

***In sala-ristorante***

- Conoscenza dei nuovi/e alunni/e
- Ripasso argomenti anni precedenti (le attività enogastronomiche; la divisa del perfetto addetto al servizio di sala; le attrezzature ed i macchinari di sala-ristorante)
- L'olio e le cultivar abruzzesi
- Il vino: dalla vite al prodotto finale
- I termini descrittivi di un vino
- I vitigni autoctoni abruzzesi

- L'organizzazione di una sala: questo modulo si è svolto in maniera operativa, la classe ha partecipato a eventi di varia natura sul territorio (Monte Fanum “l’Abruzzo incontra le Marche”; Villa Bianca “Associazione Apicoltori”; Hotel Sporting “Gli amici del Teramo Calcio”; Di Poppa “Concorso Asso Api” con Heinz Beck; Parco dei Piceni “Serata di Beneficenza Clero” Nerito di Crognaleto “Inaugurazione scuola Ikea”)
- Azione di intervento da parte del prof. Roberto Sterlicchi (docente neoassunto di Sala e Vendita in anno di prova) come osservatore-auditore in una lezione incentrata sui prodotti enogastronomici abruzzesi con esposizione degli stessi su di un buffet espositivo, allestito in occasione del Concorso, tra alunni di cucina, Asso Api con giurato d’eccezione lo chef Heinz Beck del Ristorante 3 \* Michelin “La Pergola” del Cavalieri Hilton International di Roma
- Tecniche di trancio e di cucina di sala (taglio della frutta, risotto agli asparagi, frutta flambé

### **Al bar**

- la divisa del perfetto addetto al servizio di bar; le attrezzature ed i macchinari di bar; la cristalleria di bar
- Le bevande analcoliche: l'acqua, le bevande di frutta, le bibite analcoliche, il caffè e il tè, le bevande a base di latte
- Le bevande alcoliche: le bevande fermentate (la birra ed il vino), i vini aromatizzati e i bitter, vini liquorosi, liquori e creme, distillati
- I cocktails (la loro classificazione, composizione, momenti di servizio)
- Tecniche di miscelazione e realizzazione di alcune ricette di cocktail internazionali e di fantasia con lo shaker classico, con lo shaker americano, con il mixing glass, con il blender e con il gallone

- Uso dei macchinari e attrezzature al bar
- La caffetteria: l'espresso, il caffè macchiato, il cappuccino, la cioccolata, frappé e frullati
- Durante l'anno si è svolta pratica-operativa nel laboratorio bar didattico e sono state svolte giornate sul territorio regionale e nazionale (visita ai bar di Teramo con somministrazione questionario; visita alla cantina " Lidia & Amato" di Corropoli; visita alla Torrefazione Pascucci di Monte Cerignone PU ; visita al Caffè Shop di Rimini; visita all'azienda Serena Majestic Hotel di Montesilvano PE; visita al Ristorante "Regina Elena" di Pescara; visita all'hotel "Esplanade" di Pescara
- Durante l'anno hanno partecipato a stage in regime d'alternanza scuola-lavoro

Teramo lì, 07 giugno 2017

In Fede

Prof. Gianni Calandrini