



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. E Anno scolastico 2016/2017
Materia di insegnamento enogastronomia settore Sala & Vendita

IN SALA

- Relazionato sulle esperienze lavorative estive
- Ripasso di alcuni argomenti anni precedenti (le figure professionali al ristorante, gli stili di servizio, l'organizzazione del servizio, le norme igieniche, la vite ed il vino).
- 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 termo-vinificazione)
- Il vino spumante (il metodo Classico e il metodo Charmat)
- Il mosto ed il vino cotto
- 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 ad alcuni eventi di varia natura sul territorio).
- La Ristorazione: situazione, tendenze; visionato video sull'importanza del servizio di sala al ristorante.
- Il menu: tipologie ed ingegneria.
- L'olio
- L'aceto
- L'A.M.I.R.A.
- I prodotti enogastronomici tradizionali del territorio abruzzese: olio extravergine d'oliva, i cereali, i legumi ed il miele
- L'Abruzzo da scoprire: la Costa Adriatica, i fiumi, i laghi, le montagne ed i Parchi.

- Avvio ed organizzazione dell'impresa ristorativa
- La figura del F & B Manager
- La gestione dello staff
- L'abbinamento cibo-bevande
- Cibo e vino in relazione al menu (l'abbinamento per contrapposizione, per tradizione, per valorizzazione, di stagione, psicologico o poetico)
- La scheda A.I.S.
- La scelta e la successione dei vini
- La terminologia enologica
- Alcuni termini descrittivi di un vino
- I vini speciali: vini aromatizzati (i Vermouth); vini liquorosi (il Marsala, il Porto, lo Sherry)
- Europa: le grandi tradizioni gastronomiche Francia, i Paesi dell'Europa dell'Est, la Germania.
- Lo Zibibbo Patrimonio Immateriale dell'Unesco
- Le D.O.C.G. italiane e le D.O.C. delle regioni: Abruzzo, Marche, Molise, Umbria, Lazio, Toscana.
- Piatti tipici della Valle D'Aosta e del Piemonte
- 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 alla carbonara"; "mezze maniche agli scampi"; "Scaloppina all'arancia"; Ananas Flambé; Frutta flambé.

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 (Alexander, Irish Coffee).
- Durante l'anno si è svolta pratica-operativa nel laboratorio bar didattico.

Teramo lì, 07/06/2017

In Fede

Prof. Gianni Calandrini