

ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE “F.lli Costa Azara”

Corso IV Novembre 114 – 08038 - SORGONO - tel. 0784621001 fax 0784621136

C.Mecc. NUIS01200G - C.F. 81002630911 - P.iva 01106990912 email:

nuis01200g@istruzione.it ; PEC: nuis01200g@pec.istruzione.it

Sede Associata: I.P.S.E.O.A. Desulo

PROGRAMMA SVOLTO

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGRASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA

Materia: Sala e vendita

Ore settimanali: 4

Classe: IV A Alberghiero

Libro: Maître e Barman con Masterlab 2° biennio

Docente: Susanna Frongia

e 5° anno

Anno scolastico: 2023/2024

UNITÀ DIDATTICA 1 – LA RISTORAZIONE

1.1: La ristorazione commerciale

- La ristorazione veloce
- La ristorazione alberghiera

1.2: La ristorazione collettiva

- La ristorazione scolastica e universitaria
- La ristorazione aziendale
- La ristorazione ospedaliera
- La ristorazione assistenziale

UNITÀ DIDATTICA 2 – I VINI

2.1: Dalla vite al vino

- La pianta della vite
- Il grappolo
- Il terreno e il clima
- La vendemmia, la diraspatura e la pigiatura
- Il mosto
- Le fermentazioni

2.2: Le tecniche di vinificazione

- La vinificazione in rosso
- La vinificazione in bianco
- La vinificazione in rosato
- L’imbottigliamento e la tappatura

UNITÀ DIDATTICA 3 – I VINI PASSITI E I VINI SPECIALI

3.1: I vini passiti

3.2: I vini speciali

- I vini liquorosi
- I vini aromatizzati

3.3: I vini spumanti

- Gli spumanti naturali
- Gli spumanti artificiali

- Metodo di produzione classico (o Champenoise)
- Metodo di produzione Martinotti (o Charmat)

UNITÀ DIDATTICA 4 – I SUPER ALCOLICI

4.1: I distillati

4.2: Il ciclo di produzione dei distillati

ATTIVITA' DI LABORATORIO

1. Tecniche di Sala

- La stesura del tovagliato
- La mise en place
- Il trasporto di piatti e vassoi
- Lo sbarazzo
- Gli stili di servizio

2. Tecniche di Bar

- Mise en place del bar
- Il caffè
- Il caffè macchiato
- Il cappuccino
- Pulizia del piano di lavoro e della macchina del caffè

Data: 18/06/2024

Il docente

