

Istituto d'Istruzione Superiore “E. Ferrari”

I.P.S.E.O.A.
*Istituto Professionale per i Servizi
dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera*

Battipaglia
“Salerno”

Programma svolto

Classe 5° sezione A/ Enogastronomia

Anno scolastico 2018/2019

Materia: ***LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI***
SETTORE SALA E VENDITA

Docente: **Mandetta Angelo**

Obbiettivi raggiunti	<p>Conoscenze: Enogastronomia e ristorazione. Accostamenti enogastronomici. Caratteristiche organolettiche del vino. L'esame organolettico del vino. Vinificazione in bianco, in rosato e in rosso. La spumantizzazione. I distillati e i liquori. Vari tipi di distillati in base alla tipologia di distillazione e alle varie tipologie di basi di fermentati. La birra (cenni)</p>
	<p>Competenze: Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali. Riconoscere le caratteristiche di un vino Organizzare un corretto abbinamento cibo – vino ad un piatto preparato con attenzione all'analisi sensoriale. Riconoscere i vari tipi di distillati. Conoscenza sommaria della liquoristica.</p>
	<p>Capacità: Saper valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. Saper distinguere le differenti tecniche di vinificazione. Saper riconoscere le qualità del vino. Saper consigliare in maniera sommaria un abbinamento cibo – vino. Saper servire un distillato.</p>
Contenuti svolti	<p>CURRICULARI: Le tipologie di ristorazione Il fenomeno del Banqueting e del Catering. La fermentazione alcolica. Le tipologie di vinificazione. Le temperature di servizio del vino. Champagne e Spumanti. Metodi di spumantizzazione. L'analisi sensoriale. Le varie fasi dell'analisi sensoriale. Scheda AIS di abbinamento cibo – vino. Possibili abbinamenti. La birra I distillati.</p>
Data 03/06/2019	Firma del docente Sangiovanni Donato

Firma alunni

_____VISCIDO RAMINA_____

SICA CRISTIANA_____
