

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"

Programmazione

Classe 5[°] sezione B / Sala e Vendita

**Anno scolastico
2018/2019**

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

Docente: [Francesco Giuliano](#)

PROGRAMMA SVOLTO:

- Cucina di sala: piatti alla lampada;
- La miscelazione: classificazione delle bevande miscelate;
- Abbinamento cibo vino: abbinamento per concordanza e contrapposizione;
- Produzione vinicola italiana;
- DOCG italiane;
- Food pairing della Campania;
- Il sommelier e le sue origini;
- Il ciclo biologico della vite;
- L'uva: maturazione tecnica, fenolica e aromatica;
- La vinificazione: in rosso, bianco e rosato;
- Lo Champagne: metodo champenoise e metodo charmat;

- I vini passiti e ICE wine;
- Vini liquorosi;
- Vini novelli e macerazione carbonica;
- Temperature dei servizi dei vini;
- I distillati e la distillazione;
- Tecnica di degustazione;
- Catering e banqueting;

L'insegnante:

Francesco Giuliano

Gli alunni:

Gerardo Salvatore

Martina Iardo

Marco Senatore