



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.ipsiaferrari.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it

Programma svolto

Anno scolastico:	2019/2020
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:
Professionale	Enogastronomico

Classe:	5°D ENO
---------	---------

Disciplina:	Sala-Vendita
-------------	--------------

Docente:	Di Polito Angelo Raffaele
----------	---------------------------

Libro di testo:	ACCADEMIA DI SALA E VENDITA editore SIMONE
-----------------	--

Moduli Disciplinari svolti:

UNITA' DI APPRENDIMENTO 1

Le aziende enogastronomiche

L'enogastronomia Italiana

I prodotti tipici

I marchi DOP, IGP, STG

La classificazione degli alimenti, delle bevande

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2

Il servizio, le fasi del servizio

La prenotazione, accoglienza del cliente, la disposizione del cliente a tavola, la presa della comanda

Il servizio a tavola, la gestione dei reclami, il conto

UNITA' DI APPRENDIMENTO 3

Il menù e la lista delle vivande, le tipologie di menù, come predisporre un menù

UNITA' DI APPRENDIMENTO 4

La cucina di sala, introduzione e cenni storici, gli utensili del flambè, le vivande adatte al flambè

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2 IL MONDO DEL BAR

Il cocktail: una miscela di sapori, storia e curiosità, le tecniche per preparare un cocktail, la classifica delle bevande miscelate, alcune famiglie di cocktail

UNITA DI APPRENDIMENTO 4 IL MONDO DEL BAR

Distillati e liquori, le parti dell'acquavite, i diversi sistemi di distillazione, i fattori che determinano la qualità di un distillato, classificazione, le acquaviti di frutta, i liquori e le creme

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2 IL MONDO DEL VINO

La vite, la fermentazione alcolica, le tipologie di vinificazione, la cantina, classificazione dei vini e denominazione di origine, l'importanza dell'etichetta, champagne e spumanti, le tecniche di spumantizzazione.

Data, 06.06.2020

Firma

Angelo Raffaele Di Polito