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

Programmazione definitiva

INSEGNANTE: *Di Flora Francesco*	
MATERIA DI INSEGNAMENTO: Sala e vendita	
ANNO SCOLASTICO: **2020 - 2021**	**CLASSE:** 4 Cs
TESTO IN ADOZIONE: *ACCADEMIA di SALA e VENDITA 2.0* 2°biennio **EDITORE:** SIMONE per la scuola	
ALTRI STRUMENTI UTILIZZATI: *fotocopie, ricerche su internet,presentazioni in PPT*	

- Presentazione della programmazione di classe.
- Spiegazione sulle modalità di svolgimento delle lezioni in rispetto delle norme vigenti anti covid-19

- <u>Ripetizione e consolidamento degli argomenti passati:</u>
  - Servizio alla lampada e ricette preparate;
  - La Birra (cos'è, da dove si ricava, tipi di lieviti e classificazione);
  - La distillazione e i distillati;
  - I liquori e le creme.
  - Le tecniche di Miscelazione dei Cocktails
  - I cocktails, classificazione, struttura, tecniche di lavoro (classica e free pouring), unità di misura.

- Spiegazione sul significato della parola "enogastronomia", chi è l'enogastronomo, tipologie di enogastronomia, e come promuoverla
- L'enogastronomia Italiana. Significato della parola "prodotto tipico"
- Significato della parola "prodotto tipico"
- Presentazione in PPT sui Marchi di qualità (differenza fra salubrità e genuinità di un prodotto, il consumatore di ieri e di oggi, l'etichetta alimentare, gli Odc-MiPAAF, perchè sono nati i discilinari e qiali sono: DOP-IGP-STG-PAT-BIO- Presidio Slow Food- gluten free- produzione integrata).
- I marchi DOCG-DO-IGT (VQPRD). La L. 164 del 1992 e il DL n. 61 del 2010.
- Storia sulle denominazioni dei vini. Specificazioni particolari : Classico, Riserva e Superiore.
- Presentazione in PPT sul Vino (1°parte) sino al ciclo biologico della vite.
- Presentazione in PPT sul Vino (2°parte): cos'è il vino, sino alla vinificazione in rosso
- Presentazione in PPT sul Vino (3°parte): la vinificazione in bianco, la vinificazione in rosato e la macerazione carbonica (il vino novello).

- I vini speciali: il vino frizzante, il vino dolce e i vini liquorosi. L'Alsazia e i grandi vini bianchi Alsaziani.
- La cantina, com'è strutturata e la sua gestione. La giusta disposizione delle bottiglie (come vengono stoccate e conservate le bottiglie di vino)
- L'affinamento (le caratteristiche di un vino per essere invecchiato). La cantina del giorno (cave du jour) a che serve e la sua dislocazione. Le pratiche di cantina (travasi e colmature): correzione e stabilizzazione del vino (quali sono e a che servono). Le botti, cosa sono, come sono fatte, differenza tra una barrique e una tonneau
- Le specificazioni particolari: CLASSICO-RISERVA-SUPERIORE (qual è il loro significato). L'etichetta del vino e la retro etichetta; come leggerla e quali sono le diciture obbligatorie per i vini generici(VDT) e gli IGT, DOC e DOCG.
- Presentazione in PPT sulla Spumantizzazione (1 Parte), dallo Champagne allo spumante.
- Presentazione in PPT sulla spumnatizzazione (2 Parte) tecnica, temperatura e servizio.
- La figura del sommelier, le attrezzature per il servizio del vino e il bicchiere ISO per la degustazione
- Spiegazione teorica sulla degustazione e analisi sensoriale; le regole da seguire per una corretta degustazione. Le fasi dell'analisi sensoriale. L'esame visivo (limpidezza, colore, trasparenza e effervescenza). L'esame olfattivo (i profumi primari, secondari e terziari), le fasi su come eseguire un corretto esame olfattivo (intensità, complessità, qualità e descrizione).
- Spiegazione sull'esame gusto-olfattiva
- Criteri di abbinamento cibo-vini
- In laboratiorio di Bar:
  Preparazione e servizio di cocktails pre-dinner utilizzando tre tecniche differenti (Build-Stir and Strain-shakes and strain): Paradise- Sea Breeze-Rob Roy-Florida-Gibson-Negroski. Preparazione della postazione di bar.
- Visione di un video sull'introduzione all'abbinamento del cibo-vino
- Visione di due video sui profumi del vino
- Le senzazioni del cibo.
- Le senzazioni del cibo (morbidezza e durezza)
- Tecnica di abbinamento cibo-vino metodo AIS
- Guida alla compilazione della scheda Mercadini (com'è strutturata, come si compila e come va letta)
- Mixology: spiegazione sulle 3 tecniche della miscelazione (classica, americana e giapponese)
- Visione di video esplicativi dei seguenti argomenti:
  uso del jigger e le diverse misure, tecnica di mescita a mano libera (a collo libero)
- Visione di video esplicativi dei seguenti argomenti:
  il metal pour (il suo utilizzo e come pulirlo), "FREE POURING" front-hand e LA PRATICA FREE POURING in back-hand
- Visione di video esplicativi dei seguenti argomenti:
  La meccanica dei bubble.Versaggio, dosaggio; Il conteggio in once per il FREE POURING ; tecnica applicata con il Focal Point, Slide, e Bounce.
- Visione di video esplicativi dei seguenti argomenti:
  la famiglia dei cocktails: batida de coco, i colada (visione di un video sulla pinha colada), i collins (visione di un video delle due ricette più famose il Jhon collin e il Tom collins)
- Mixology, le famiglie dei cocktails:
  I Daiquiris e i Frozen Visione di video tecnico pratici di alcun ricette rappresentative
- Spiegazione sulle seguenti famiglie di cocktails: Mojitos, Caipirinhas, Juleps, Smashes . Visione di video sulla preparazione dei cocktails più rappresentativi delle famiglie spiegate. Spiegazione sul padre della miscelazione statunitense: Jerry Thomas
- Le famiglie dei cocktails: i sour (il whiskey sour)
- Lo sciroppo di zucchero e gli sciroppi aromatizzati. I pre mix (lo sweet & sour, strawberry mix ecc.)
- In laboratorio, preparazione e servizio dei seguenti cocktails: strawberry daiquiri, Daiquiri, Margarita, Pinha colada, Jon collins, Gin Fizz
- In laboratorio, preparazione e servizio dei seguenti cocktails: Mint julep – Mojito - Caipirinha – Caipiroska – caipirissima - Whisky Smash

- In laboratorio di Bar: preparazione e servizio dei pre mix (colada mix, strawbarry mix e sweet and sour), Sour (Whisky sour, tequila sour, midori sour, amaretto sour, strawbarry sour, colada sour, pinha colada e strawbarry colada). Utilizzo della tecnica blend, shake and strain e double strain

Didattica a Distanza:

Modalità asincrona (*trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante*)

- Registro elettronico Argo Scuola Next
- Registro elettronico Argo Did Up
- Videolezioni
- Audiolezioni
- Gruppo Whatsapp di classe
- Piattaforma Google Classroom
- Piattaforme collegate con i libri di testo;
- Restituzione elaborati corretti

☐ **Modalità sincrona** (*interazione immediata tra l'insegnante e gli alunni di una classe, previo accordo sulla data e sull'ora del collegamento*).

- Piattaforma suggerita dall'Istituto : Hangouts Meet – G. Suite

Battipaglia, li 11/6/2020

Firma

Di Flora Francesco