



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: <i>Di Flora Francesco</i>	
MATERIA DI INSEGNAMENTO: Sala e vendita	
ANNO SCOLASTICO: 2022-2023	CLASSE: 4 Bs
TESTO IN ADOZIONE: <i>ACCADEMIA di SALA e VENDITA 2.0</i> 2°biennio EDITORE: SIMONE per la scuola	
ALTRI STRUMENTI UTILIZZATI: <i>fotocopie, ricerche su internet, presentazioni in PPT</i>	

- Presentazione della programmazione di classe.
- Spiegazione sulle modalità di svolgimento delle lezioni in rispetto delle norme vigenti anti covid-19
- Ripetizione e consolidamento degli argomenti passati:
 - Servizio alla lampada e ricette preparate;
 - La Birra (cos'è, da dove si ricava, tipi di lieviti e classificazione);
 - La distillazione e i distillati; La classificazione dei 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 disciplinari e quali sono: DOP-IGP-STG-PAT-BIO- Presidio Slow Food- gluten free- produzione integrata).
- I marchi DOCG-DOC-IGT (VQPRD). La L. 164 del 1992 e il DL n. 61 del 2010.
- Presentazione in PPT sui bicchieri in uso al bar. Tipologia e uso.

- Spiegazione storica delle denominazione dei vini dal 1930 ad oggi. La piramide dei vini: Classico, Riserva e Superiore.
- Preparazione e servizio del cappuccino, aspetti tecnici.
- 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, rosso e la macerazione carbonica (il vino novello).
- La cucina di sala: spiegazione sulla giusta tecnica di esecuzione e come effettuare una corretta mise en place per la preparazione e servizio dei "Bucatini all'Amatriciana".
- Mixology: cocktails "The Unforgettables". Preparazione e servizio dei seguenti cocktails: Angel face – Between the sheets - Casino - Boulevardier – Hanky Panky Spiegazione tecnico pratica, sulla giusta tecnica di esecuzione in "Shake and strain e Stir and strain". Come effettuare un corretto set up per la preparazione e servizio dei cocktails.
- Mixology: cocktails "Contemporary Clas". Preparazione e servizio dei seguenti cocktails: French Connection – Horse's Neck – Bloody Mary – Hemingway Special - Pisco sour. Spiegazione tecnico pratica, sulla giusta tecnica di esecuzione in "Shake and strain e Stir and strain". Come effettuare un corretto set up per la preparazione e servizio dei cocktails. Ripassare le tecniche di esecuzione effettuate e come preparare un corretto set-up per la preparazione dei cocktails.
- I vini speciali: il vino frizzante, il vino dolce e i vini liquorosi. L'Alsazia e i grandi vini bianchi Alzaziani.
- Bar: Special coffee. La montatura del latte a freddo e a caldo, il caffè montato e shakerato, le bordature i caffetteria. Preparazione e servizio di caffè speciali.
- Presentazione in PPT sulla Spumantizzazione (1 Parte), dallo Champagne allo spumante.
- Presentazione in PPT sulla Spumantizzazione (2 Parte) tecnica, temperatura e servizio.
- Spiegazione sul metodo Marone Cinzano e ripetizione sul metodo Ancestrale
- Spiegazione sulle fasi del processo di spumantizzazione metodo Champenoise. Differenza fra Francia e Italia. Le tipologie di Champagne.
- Spiegazione metodo Martinotti-Charmat e Talento. Gli spumanti Italiani. Il servizio degli spumanti e le relative temperature
- Servizio in sala. Mise en place per un menu dell'Emilia Romagna. Assegnazione ruoli, servizio e riassetto
- i cocktails Contemporany. Preparazione e servizio di: Tequila Sunrise, Margarita, Long island iced Tea, Vesper.
- Preparazione e servizio dei "Scampi al curry flambé" con abbinamento e degustazione di un Greco di Tufo.
- Gli aromi del vino: primari, secondari e terziari.

- 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
- Degustazione con compilazione di una scheda analitica descrittiva di una Falanghina
- Preparazione e servizio del frappè e del milk shakes
- Mixology: esercitazione sulla tecnica Free pouring.
- Spiegazione sulla corretta compilazione della Scheda di Abbinamento Cibo Vino Metodo AIS. La scheda Mercadini
- Criteri di abbinamento cibo-vini
- L'abbinamento cibo-vino. Le scuole di pensiero: inglese, francese e metodo AIS. Abbinamento per tradizione, stagioni, psicologico, valorizzazione e metodo AIS (concordanza e contrapposizione). L'origine e il significato del sapore umami.
- Il servizio e la degustazione del formaggio con abbinamento vino. Abbinamento del formaggio Parmigiano Reggiano, Robiola e Gorgonzola con marmellate, confetture, miele, frutta e verdura. Degustazione e abbinamento con i formaggi sopraindicati di un Fiano di Avellino, Franciacorta (blanc de noir) e un Passito. Allestimento buffet e preparazione di tutto l'occorrente.
- Mixology. Cocktail "Unforgettable e New era Drink". Preparazione di un open bar per il servizio dei seguenti cocktails: MARTINEZ - WHITE LADY - SIDECAR - STINGER - FRENCH MARTINI - LEMON DROP - MARTINI - ESPRESSO MARTINI - DARK'N STORMY - SUFFERING BASTARD.
- Mixology: I Long drink e le decorazioni. Preparazione e servizio dei seguenti cocktails: Hurricane – Blu Hawaiian – Pina Colada – Moscow Mule - HARVEY WALLBANGER – Barracuda
- Mixology. Preparazione e servizio dei seguenti cocktails aperitivi: PUCCINI-Kir RoyalTINTORETTO- Blu Champagne-Champagne pick me up- Martini royal e Martini royal rosato. Sala. Servizio in sala e allestimento buffetper per la preparazione e il servizio degli Sparkling e degli snack
- Bar: Mixology i cocktails cream. Preparazione e servizio dei seguenti cocktails: Alexander(varianti:Alexandra- Alexander's Sister- Oleksandr - ksander) – Golden dream – Golden Cadillac - Grasshopper – White russian – Panama. TECNICA DI PREPARAZIONE: shake and strain e build

UDA 1

<i>Denominazione</i>	<i>“Il pane e il vino nella storia, nell'alimentazione e nella religione”</i> Classe 4° sez. Bs IPSEOA
<i>Compito - prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none">- Creazione di un cartellone finalizzato alla ricerca di notizie sui tipi di pane e vino utilizzati nel territorio con particolare riferimento alle tradizioni popolari (storia, cultura) ed enogastronomiche

UDA 2

<i>Denominazione</i>	<i>“I cinque colore del benessere nell'arte del Flambage”</i> Classe 4° sez. Bs IPSEOA
<i>Compito - prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none">- Creare un poster pubblicitario da rivolgere a bambini, ragazzi, adulti e sportivi per la promozione di un pasto incentrato su stili di vita sani.

UDA 3

<i>Denominazione</i>	<i>“Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP”</i> Classe 4° sez. Bs IPSEOA
<i>Compito - prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none">- Cartellone da esporre- Glossario tecnico in lingua inglese e francese (terminologia base)

UDA di PCTO

<i>Denominazione</i>	<i>“Wine & Food Pairing”. Principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo-vino”</i> Classe 4° sez. Bs IPSEOA
<i>Compito - prodotto</i>	<ul style="list-style-type: none">- Analisi di piatti e menu tipici associati ai vini dei vitigni locali e della tradizione.- Elaborazione di testi scritti regolativi, descrittivi e narrativi.

Battipaglia, li 10/6/2023

Firma

Di Flora Francesco