



Programma svolto a. s. 2024/2025

Classe 3Ab Indirizzo: Enogastronomia

Materia: sala e vendita

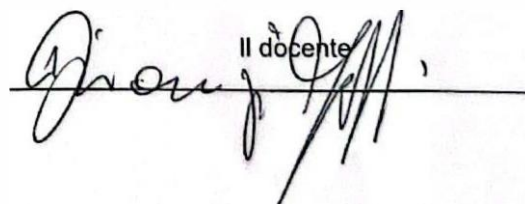
Docente: Dionisi Zoppi

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

Elenco dei contenuti

Sicurezza e Igiene sul lavoro: i fondamentali
Sicurezza e Pericoli sul lavoro
HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare
Lavorare in modo igienicamente corretto
Il prodotto offerto: Il Servizio
Le fasi del servizio
Deontologia professionale - comportamento e galateo
Tipologia di clientela
La vite
La fermentazione alcolica
La vinificazione e le altre tecniche produttive
Spumanti e Champagne
Il servizio, temperature di servizio e conservazione
Caratteristiche generali dei vini aromatizzati e liquorosi
Vermouth, Marsala, Porto, Sherry, Madeira
Il prodotto birra, tipologie e servizio(cenni)
Stili di servizio complementari
Tecniche di trancio
Altri servizi
Cucina di sala: Il servizio alla lampada-flambé, Preparazione di ingredienti e attrezzatura; le ricette
Il bar: le attrezzature, la caffetteria (preparazioni e servizio)
Lo snack: introduzione,
Intro nel mondo dei cocktail: Criteri di miscita; Classificazione (preparazione di alcuni drink - base)

Cremona, 04/06/2025


Il docente