



Programma svolto a. s. 2024/2025

Classe 4Ab 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
Igiene degli alimenti: manipolazione e conservazione
Le diverse tipologie e l'organizzazione delle az. enogastronomiche
Le abitudini alimentari
Il prodotto tipico
La produzione vitivinicola Italiana in generale (cenni)
La produzione vitivinicola Europea (cenni)
Alcol e distillazione
Le acqueviti
I liquori (dolci, amari, creme)
Tecniche di servizio e relativi bicchieri utilizzati
L'organizzazione del banco bar
Le tecniche di preparazione e servizio
Le decorazioni semplici
Criteri di miscibilità
Servizio di bevande no miscelate e miscelate

Cremona, 04/06/2025

Il docente

_____ Dionisi Zoppi _____



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE
LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA
Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238
Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

