


Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 27 aprile 2021	

ANNO SCOLASTICO	2020 - 2021
CLASSE	2 R
MATERIA	Sala e Bar
DOCENTE	Di Luca Andrea

ARGOMENTI SVOLTI IN DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Il vino. La vite e la vigna, l'uva e il vino.

I disciplinari delle denominazioni del vino

I vini passiti, liquorosi e aromatizzati.

Il vino e la sua produzione

I distillati del Vino

La Grappa

Il Cognac

L'Armagnac

I distillati del Vino e il loro uso nella ristorazione

Il Whisky

Le aziende enogastronomiche

La birra

Il servizio della Birra

Le fasi della produzione della Birra

Presentazione Birra Artigianale Presentazione di una birra artigianale. Il

Rum

La "cachaça"

I distillati: la Tequila, Il Gin, la Vodka, .

I Distillati di riso: Il Sake

I Distillati di frutta

I Cocktail e la composizione dei Cocktail

La Figura del Barman

Preparazione iba

Tecniche di miscelazione dei cocktail

Menaggio, 11/06/2021.

IL DOCENTE
Andrea Di Luca