


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		

ANNO SCOLASTICO	2022/23
CLASSE	3S
MATERIA	Laboratorio di sala e bar
DOCENTE	CARMINE ZANNINO

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: Maitre, Sommelier, Bartender

ARGOMENTI SVOLTI IN AULA

Ripasso argomenti dell'anno precedente

- Che cos'è il sistema HACCP
- L'applicazione dell'HACCP
- le fasi.
- La sicurezza sul lavoro
- .La brigata di sala e di bar
- .la mise en place
- .Gli stili di servizio

UNITA' FORMATIVA 1. La Distillazione

L'alambicco

Metodi di distillazione

Il processo produttivo dei distillati

Classificazione e servizio

UNITA' FORMATIVA 2: I LIQUORI E AMARI

Gli ingredienti

L'aromatizzazione

Classificazione e servizio.

UNITA' FORMATIVA 3. IL BERE MISCELATO

Che cosa sono le bevande miscelate

La classificazione

I cocktails ufficiali IBA


Le attrezzature

I bicchieri

La postazione di lavoro

Unità di misura e tecniche di miscela

Le tecniche di miscelazione

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S. E. VANG. MENAGGI 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

UNITA' FORMATIVA 4.LA BIRRA

Ingredienti
 Produzione
 Classificazione
 Spillatura
 Abbinamento cibo-birra
 Degustazione

UNITA' FORMATIVA 5:La vite e la vinificazione

Ciclo vitale della vite
 Che cosa si intende per ciclo annuale della vite
 Caratteristiche del grappolo
 L'importanza del terreno e clima
 La vendemmia
 Le varie fermentazioni
 Tecniche di vinificazione
 Trattamenti e correzioni

UNITA' FORMATIVA 6:Le regole dell'enologia europea


Il vino nell'Unione Europea
 Quadro normativo

UNITA' FORMATIVA 7:La degustazione

Esame visivo
 Esame olfattivo

UNITA' FORMATIVA 8: L'etichettatura

Quali sono le norme che regolano l'etichettatura.

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 3 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 21 aprile 2020	

UNITA'FORMATIVA 9:La cucina di sala

Il flambè
 Attrezzature
 L'esecuzione del flambage
 -antipasto
 -primo
 -Secondo di carne/pesce
 -desserts

ARGOMENTI SVOLTI IN LABORATORIO

Ripasso caffetteria

Preparazione dei cocktails codificati IBA:The Unforgettables,Contemporary Classics e New era Drink

Preparazione evento:Open day

Realizzazione di un liquore a scelta dell'alunno

La cucina di sala: preparazione di un antipasto, primo di carne e pesce, desserts

La degustazione del vino:esame visivo e l'esame olfattivo

Servizio in sala

Porlezza, 8 Giugno 2023

I RAPPRESENTANTI

Bonini Mattia
Costanzo Paolo

IL DOCENTE

Corinna Ferraro