


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	2020/2021
CLASSE	3°S
MATERIA	LABORATORIO SALA BAR
DOCENTE	CLAUDIA COZZOLINO

ARGOMENTI SVOLTI IN DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA/ E IN PRESENZA UNITA' FORMATIVA LE BEVANDE ALCOLICHE E SUPERALCOLICHE


- Le bevande alcoliche e superalcoliche
- La fermentazione
- Il vino
- La birra
- Gli spumanti: metodo classico e metodo charmat
- I distillati
- I vini liquorosi Sherry, Porto, Marsala e Madera
- I vini speciali: i vini muffati, i vini ghiaccio, i vini passiti
- I liquori, le creme, i bitter, gli amari
- La distillazione
- I vermut
- Le fasi della degustazione del vino : visiva , olfattiva , gustativa.

UNITA'FORMATIVA LA CUCINA FLAMBE'

- La storia del flambè
- Il flambage
- Le attrezzature
- I cibi adatti alla preparazione del flambè
- La mise en place
- I distillati utilizzati
- La brigata di sala nel servizio del flambage
- Sicurezza e igiene
- Accorgimenti da adottare prima del servizio del flambè

ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO IN PRESENZA :

- Servizio in sala di un menu completo
- Servizio del vino
- Servizio delle insalate e salse d'accompagnamento vinagrette e citronette
- Preparazione cocktails IBA
- Preparazione di generi di caffetteria
- Preparazione di piatti alla lampada (antipasti, primi piatti, secondi piatti, dessert)
- Degustazione di un vino bianco, rosso, rosè
- Preparazione birra e limoncello
- Preparazione marmellate

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

- Come sfilettare un pesce in sala
- Servizio al buffet
- Preparazione della sala ristorante per open day scuola

EVENTUALI PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA SVILUPPATI

IL VINO SOSTENIBILE: video e articoli la fabbrica del Vino, Vino e zucchero

LA BIRRA SOSTENIBILE: Sostenibilità della birra ed economia circolare: ha senso parlarne?

Ichnusa: così rendiamo la nostra birra più sostenibile.

Menaggio, 12/06/2021

IL DOCENTE

Claudia Cozzolino