


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	2023.2024
CLASSE	3S
MATERIA	SALA BAR
DOCENTE	FRANCESCO RIZZO

Libro di testo utilizzato: Autore Alma , Maitre, Sommelier, Bartender/secondo triennio Plan edizione

ARGOMENTI SVOLTI

Argomenti trattati il I quadrimestre

Ripasso di alcuni argomenti trattati degli anni precedenti.

Unità 3

I distillati

L'arte della distillazione
 Processo produttivo dei distillati
 Le tecniche di distillazione

Unità 2

La birra

La produzione
 Gli ingredienti
 La maturazione
 L'imbottigliamento

Unità 3

I distillati di vino e di vinaccia

Brandy, Armagnac, Cognac e Grappa

I distillati di melassa e canna da zucchero

Rum e Cachaca,

I distillati di Agave

Tequila e Mezcal

I distillati di frutta

Calvados, Kirch e Williams


I distillati di cereali

Scotch whisky, Irish whiskey, American whiskey, Canadian whisky e Japanese whisky, Vodka e Gin

Unità 4

I liquori

L'arte liquoristica
 Processo produttivo
 Metodi di estrazione sostanze aromatizzanti
 Classificazioni dei liquori
 I liquori dolci
 Le creme dei liquori

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 10 aprile 2024	

I liquori Amari

Classificazioni
Le piante officinali
I principali Amari

Argomenti trattati il II quadrimestre

Unità 5

Il bere miscelato

Gli attrezzi per fare i cocktail
La composizione dei cocktail
Mise en place del banco bar
Le tecniche
Come si crea un cocktail
Il drink cost

Unità 6

Dalla vite alla bottiglia

La vite e la sua coltivazione
La vinificazione in bianco in rosso in rosato

Unità 7

La cucina di sala

Aspetti operativi e organizzativi
La mise en place


Unità 8

La degustazione

Esame visivo
Esame olfattivo
Esame gustativo-olfattivo
La scheda AIS

Lezioni di laboratorio

Preparazione di diversi generi di caffetteria
Allestimento mise en place american bar
Preparazione cocktail IBA
Preparazione fantasy cocktail
Preparazione cocktail evento LILT
Compilazione documento ordine di servizio
Mise en place completa della sala ristorante
Allestimento di diversi tipi di buffet
Servizio in sala utilizzando i diversi stili
Sfilettatura di un pesce
Taglio della torta
Cucina alla lampada
Presentazione e stappatura di un vino in sala
Analisi chimico-fisico di un vino
Compilazione di una scheda AIS
Analisi chimico-fisico di un Whisky
Preparazione della birra

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 10 aprile 2024	

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI
ASL Evento LILT

Menaggio, 23 maggio 2024

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE
