



## Programma svolto a. s. 2023/2024

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, 3/06/2024

Il docente  
