



## Programma svolto a. s. 2023/2024

Classe 5Ab            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  
Obblighi e responsabilità del datore di lavoro e del lavoratore  
Obblighi del cliente  
Le abitudini alimentari  
Il prodotto tipico  
Caratteristiche organolettiche merceologiche degli alimenti e delle bevande  
I marchi di tutela (in collaborazione con il prof di cucina)  
La produzione vitivinicola delle regioni italiane (cenni)  
La produzione vitivinicola europea ed extra-europea (cenni)  
La carta dei vini  
L'analisi sensoriale e la degustazione, il lavoro del sommelier, abbinamento cibo-vino  
L'organizzazione del banco bar  
I cocktails – definizione e composizione (IBA)  
Le tecniche di miscelazione, preparazione e servizio di bevande e cocktails  
Le preparazioni di caffetteria, di bevande a base di latte, frutta e infusi  
La cucina flambè: Mise en place, linea e servizio, le ricette  
L'operatività e il servizio in sala  
Pianificare l'offerta enogastronomica  
Programmare l'offerta enogastronomica  
Comunicare l'offerta enogastronomica  
Caratteristiche delle az. Ristorative e delle nuove forme di ristorazione (banqueting e catering)  
Gli aspetti del mercato ristorativo  
La gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina  
La produzione della birra  
La distillazione  
Cognac/Brandy-gin-Vodka-Rum-Whisky/Whiskey-Tequila/Mezcal

Cremona, 3/06/2024

  
Il docente