

# ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

## 1) "A. FARNESE"

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'  
ALBERGHIERA

PERCORSO: SALA E VENDITA

### PROGRAMMA ANNUALE

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

B021 Sala/Bar e Vendita

CLASSE: QUARTA

SEZIONE: A

DOCENTE: Prof. Riccardo Minciotti

Testo: Tecniche di Sala-bar e Vendita- secondo biennio - Edizione PLAN – ALMA

#### 1- LA RISTORAZIONE

- Le aziende enogastronomiche
- La sicurezza

#### 2- GLI ALIMENTI E LE BEVANDE

- Gli alimenti
- L'acqua e le bevande

#### 3- LA CUCINA IN SALA

- Aspetti organizzativi ed operativi
- Esecuzione flambage
- Ricette: Banane flambèe, Filetto alla Voronoff, Ananas alla fiamma, Fusilli Verza e pancetta, Orata allo zafferano.

#### 4- I VINI

- La degustazione e l'abbinamento
- Composizione chimica
- La degustazione
- Esame visivo
- Esame olfattivo
- Esame gustativo
- Alterazioni, difetti e malattie del vino

#### 5- ENOGRAFIA NAZIONALE

- Piemonte
- Liguria
- Lombardia
- Trentino Alto Adige
- Veneto
- Friuli Venezia Giulia

- Emilia Romagna
- Lazio
- Toscana
- Marche

#### 6- I DISTILLATI E I LIQUORI

- La distillazione
- Il processo produttivo
- I distillati
- Acquaviti di vino
- Acquaviti di vinacce
- Acquaviti di frutta
- Acquaviti di cereali
- Acquaviti di altri vegetali

#### 7- LE BEVANDE MISCELATE

- Che cosa sono
- La classificazione
- La codificazione IBA
- Cocktail eseguiti: Monkey gland – Mary Pickford – Paradise – God Father – Stinger – Black e White Russian – Porto Flip – Bellini – Mimosa – Rossini – Champagne Cocktail – Negroni – Bronx – Americano – Bacardi – Daiquiri – Manhattan – Old Fashioned – Whisky Sour – Alexander – Sidecar – Cosmopolitan – Gin Fizz – Jhon Collins – Bloody Mary – Florida.

#### 8- LA MISCELAZIONE

- Tecniche di miscelazione
- Build
- Mix e Pour
- Shake e Strain
- Double Strain
- Stir e Strain
- Blend
- Muddle
- Layers

#### 9- CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- FAIRTRADE il commercio equo e solidale
- Il KM 0
- Il Made in Italy
- Il mercato Enogastronomico in Italia

Il docente

*Prof. Riccardo Minciotti*