



Programma svolto
a. s. 2022/2023

Classe: 3Ab

Materia: Laboratorio sala e vendita

Docente: Dionisi Zoppio

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

Il prodotto offerto: Il Servizio

Le fasi del servizio

Deontologia professionale – comportamento e galateo

Tipologia di clientela

La vite

La fermentazione alcolica

La vinificazione e le altre tecniche produttive

Spumanti e Champagne

Il servizio, temperature di servizio e conservazione

Caratteristiche generali dei vini aromatizzati e liquorosi

Vermouth, Marsala, Porto, Sherry, Madeira

Il prodotto birra, tipologie e servizio

Stili di servizio complementari

Tecniche di trancio

Altri servizi

Cucina di sala: Il servizio alla lampada-flambé, Preparazione di ingredienti e attrezzatura; le ricette

Il bar: le attrezzature, la caffetteria (preparazioni e servizio)

Lo snack: introduzione,

Intro nel mondo dei cocktail: Criteri di miscela; Classificazione (preparazione di alcuni drink – base)