



Programma svolto
a. s. 2022/2023

Classe: 5Ab

Materia: Laboratorio 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