

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA

CSQ

Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238 Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2021/2022

Classe 5Be

Materia: Lab. Serv. Eno. di Sala e Vendita

Docente: Franzini Michele

[L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati di classe]

MODULO A – IL VINO

- Quali sono le caratteristiche della vite (ripasso)
- Da quali fattori dipendono le caratteristiche del vino (ripasso)
- Produzione (ripasso)
- I vini passiti
- I vini speciali
- Spumante e Champagne
- Analisi della produzione vitivinicola mondiale [principali paesi]
- · Abbinamento cibo/vino

MODULO B - PRODOTTI TIPICI

- Cos'è un prodotto tipico
- I marchi di qualità
- Il disciplinare di produzione
- Legislazione
- Prodotti tipici e offerta gastronomica del territorio [principali prodotti provinciali]

MODULO C - I MENU E LA SUCCESSIONE DELLE PORTATE

- Storia del menu
- Tecniche di progettazione e realizzazione
- Ordine delle portate

MODULO D - LE NUOVE FORME DI RISTORAZIONE

- II Catering
- II Banqueting
- Aspetti progettuali di menu e servizi per le attività di catering, banqueting e banchettistica in generale

MODULO E – IL BAR

- Le acque
- Bevande alcoliche e analcoliche
- Bevande miscelate e non miscelate, bevande nervine