

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

TITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALI

LUIGI **EINAUDI** - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA Cod. Met. CRIS00600T- Cod.Flscale 80003440197 • Tal. 0372 458053/54 • Fax 0372 2"3238



Web: www.e lnaudlcremone.edu.lt - o-mail: lnfo@elneudlcremone.it • crls00600t@pec.struzJone.lt

Programma svolto a. s. 2024/2025

Classe 3Ab

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

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(cenni)

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 mescita; Classificazione (preparazione

di alcuni drink - base)

Cremona, 04/06/2025

More li docentell,