



## Programma svolto a. s. 2024/2025

Classe 2 periodo      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 vino e l' enologia  
Viticultura, fasi produttive e sistemi di vinificazione  
Lo spumante  
Vini liquorosi  
Vini speciali  
Le tecniche di servizio del vino, degustazione e abbinamenti (cenni)  
I fermentati  
La Birra  
Il Sidro (cenni)  
La qualità alimentare  
La qualità percepita e i sistemi di qualità (base)  
I prodotti di qualità e le etichette alimentari  
Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile  
Bevande analcoliche(caffetteria-acqua-succhi di frutta-frullati-frappè-e.drink)

Cremona, 3/06/2025

Il docente  
\_\_\_\_Dionisi Zoppi\_\_\_\_\_



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO  
**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE**  
**LUIGI EINAUDI** - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA  
Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238  
Web: [www.einaudicremona.edu.it](http://www.einaudicremona.edu.it) - e-mail: [info@einaudicremona.it](mailto:info@einaudicremona.it) - [cris00600t@pec.istruzione.it](mailto:cris00600t@pec.istruzione.it)

---

