



Programma svolto a. s. 2025/2026

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 miscita; Classificazione (preparazione di
alcuni drink - base)

Cremona, 01/06/2025

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 - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

