



## Programma svolto a. s. 2025/2026

Classe 4Ab            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  
Igiene degli alimenti: manipolazione e conservazione  
Le diverse tipologie e l'organizzazione delle az. enogastronomiche  
Le abitudini alimentari  
Il prodotto tipico  
La produzione vitivinicola Italiana in generale (cenni)  
La produzione vitivinicola Europea (cenni)  
Alcol e distillazione  
Le acqueviti  
I liquori (dolci, amari, creme)  
Tecniche di servizio e relativi bicchieri utilizzati  
L'organizzazione del banco bar  
Le tecniche di preparazione e servizio  
Le decorazioni semplici  
Criteri di miscibilità  
Servizio di bevande no miscelate e miscelate

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](http://www.einaudicremona.edu.it) - e-mail: [info@einaudicremona.it](mailto:info@einaudicremona.it) - [cris00600t@pec.istruzione.it](mailto:cris00600t@pec.istruzione.it)

---

