ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“A. MIGLIORINI”- FINALE LIGURE

PROGRAMMA DI LABORATORIO DI SALA E VENDITA

**CLASSE IV A LABORATORIO . SALA E VENDITA**

**ANNO SCOLASTICO 2018– 2019**

**INSEGNANTI: BOVE M.,GENESIO S.,MAZZARA C.**

**LIBRO DI TESTO:MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB**

**1° L’AZIENDA ENOGASTRONOMICA**

Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche.

Il reparto sala. Il bar. La sicurezza.

**2° RIPASSO E APPROFONDIMENTO**

**BAR:** Servizio degli alcolici e superalcolici. Le bevande miscelate.

Uso dei bicchieri e delle attrezzature di bar. L’organizzazione del banco bar.

Definizione e composizione dei cocktail. La tecnica di preparazione e miscelazione.

Le decorazioni.

**SALA:** Le regole di servizio,gli stili di servizio, i tipi di mise en place,il servizio

delle bevande al tavolo.

**La sicurezza alimentare,la sicurezza sul lavoro.**

**3° LA PROFESSIONE DELL'OPERATORE DI SALA**

Spiegazione dei piatti della cucina regionale,nazionale e internazionale e relativa

terminologia. Criteri di abbinamento cibo-vino.

Le regole di base. Il servizio degli antipasti. La tranciatura delle carni. Il servizio dei dessert. Le salse di condimento.

Allestimento e servizio a buffet di :aperitivi , apericena ,lunch.

Allestimento e servizio banchetti.

**4° RIPASSO E APPROFONDIMENTO**

La produzione vitivinicola. La normativa nel settore vitivinicolo.

La produzione vitivinicola ligure: il territorio,le aree I G P e D O P,i vitigni,i vini.

**La produzione della birra. I vini speciali. La produzione vitivinicola italiana.**

Ricerca sulla produzione vitivinicola e i prodotti D O P e I G P di alcune regioni italiane.

**5° TECNICHE DI DEGUSTAZIONE**

L'analisi delle caratteristiche organolettiche .L'analisi sensoriale,la degustazione

dei cibi,il degustatore.

La sommelerie:la figura professionale del sommelier,l'attrezzatura per la degustazione.

L'analisi organolettica del vino:l'esame visivo,olfattivo,gusto-olfattivo,le sensazioni finali.

I principi di abbinamenti cibo-vino. Esame organolettico di : spumante, vino

rosato, vino rosso.

**6° I COCKTAIL**

Ripasso dei cocktails aperitivi.

Preparazione dei principali cocktails.

Finale Ligure , il 6 settembre 2018