



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod.meccanogr.: **LIIS004009**



**PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2017/2018**

Materia:	Laboratorio enogastronomico settore sala e vendita.
Classe:	V C cucina
Insegnante:	Giovan Battista D'Onofrio.
Libri di testo:	Master lab laboratorio dei servizi enogastronomici, Le Monnier.

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. Tecniche avanzate di bar.	Le bevande miscelate: attrezzature per la miscelazione, i bicchieri, cosa sono le bevande miscelate, classificazione di bevande, la codificazione I.B.A.
2. Tecniche avanzate di sala.	La cucina di sala, aspetti operativi e organizzativi, le attrezzature, l'allestimento del guéridon, istruzioni operative, istruzioni per la sicurezza. Il catering e il banqueting: cosa si intende per catering, il contratto, le sue forme, il trasporto di pasti, banqueting: banqueting manager, organizzazione di un banchetto, il contratto di banqueting, la scheda evento, l'organizzazione della logistica, l'organizzazione della sala.
3. I vini	La degustazione e l'abbinamento: la composizione chimica del vino, la degustazione, l'esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo, alterazioni difetti e malattie del vino, abbinamento cibo-vino. Uso della scheda analitica A.I.S.
4. Il menù e le carte	L'elaborazione di un menù e carte: storia dei menù, tipologia di menù e carte, la redazione dei menù, la carta dei vini e i criteri di abbinamento cibo-vino.
5. L'azienda gastronomica.	Tipologia e organizzazione dell'azienda enogastronomiche: tipologie di aziende ristorative, tipologie di bar, le nuove tendenze, l'organizzazione aziendale.

Piombino, giugno 2018

Firma Insegnante/i

D'Onofrio Giovan Battista

Firma Rappresentanti studenti