



A.S. 2023-2024
LAB. SERV. ENOG SALA E VENDITA
DOCENTE : Marricco Simona
CLASSE: 2Q

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

- Le norme per la tutela e la sicurezza. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Obblighi e responsabilità del datore di lavoro e dei dipendenti. L'igiene negli ambienti di lavoro. L'attuazione del piano HACCP. La sicurezza e i pericoli sul lavoro. Prevenzione degli infortuni.
- La relazione con i clienti. Le tipologie di clienti e le forme di comunicazione. Gestione delle tecniche di vendita. Gli errori della vendita. Comunicare e programmare l'offerta gastronomica: Aspetti tecnici e gestionali del menu e carta dei vini. I vari tipi di carta. La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio
- Event Planning. Banqueting e catering. Il Contratto. L'attrezzatura e i tavoli per buffet e banchetti. Banqueting: gestione operativa di un evento speciale. La check list, job description.
- Il sommelier. Il terroir e vitigni autoctoni. La vite e le fasi di produzione del vino. Vinificazione in bianco, rosato e rosso. Vini dolci: passito, icewine e muffati. La cantina e gestione. Legislazione vitivinicola. Accenno al metodo di produzione dei vini spumanti metodo classico e charmat
- Tecniche di miscelazione: attrezzatura, preparazione di cocktail pre-after dinner con le diverse tecniche

APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

- Alcolismo e dipendenze nei giovani. Mode legate all'uso dell'assunzione di alcool

PROGRAMMAZIONE PRATICA

Caffetteria (caffè espresso, cappuccino, espressino, caffè shakerato, caffè macchiato, caffè corretto, bicerin)

Cocktail BASE RUM / CACHACA Bacardi, Daiquiri, Caipirinha, Mojito, Pina Colada

BASE VODKA: Moscow mule, Vodka tini, Caipiroska, Cosmopolitan, Bloody Mary

BASE spumante Mimosa, Tintoretto. Aperol e Campari Spritz. Negroni

Servizio di sala stili di servizio : italiana, inglese, gueridon, buffet, servizio delle bevande

Cucina di sala, il flambè: Crepes suzette, pennette salmone a brandy, filetto voronoff

Il vino apertura della bottiglia, Abbinamento e degustazione guidata di un vino rosso/bianco e vino spumante

Servizi particolari: Taglio dei formaggi, sfilettatura di un orata, preparazione di tartine e finger food