



**Programma svolto**  
**a. s. 2021/2022**

**Classe: 5 Ab**

**Materia: Laboratorio di sala**

**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
Obblighi e responsabilità del datore di lavoro e del lavoratore
Obblighi del cliente
Le abitudini alimentari
Il prodotto tipico
Caratteristiche organolettiche merceologiche degli alimenti e delle bevande
I marchi di tutela
La produzione vitivinicola delle regioni italiane
La produzione vitivinicola europea ed extra-europea
La carta dei vini
L'analisi sensoriale e la degustazione, il lavoro del sommelier, abbinamento cibo-vino
Pianificare l'offerta enogastronomica
Programmare l'offerta enogastronomica
Comunicare l'offerta enogastronomica
L'organizzazione del banco bar
I cocktails - definizione e composizione (IBA)
Le tecniche di miscelazione, preparazione e servizio di bevande e cocktails
Le preparazioni di caffetteria, di bevande a base di latte, frutta e infusi
Unità di apprendimento G "L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA 2°"
Caratteristiche delle az. Ristorative e delle nuove forme di ristorazione (banqueting e catering)
Gli aspetti del mercato ristorativo
La gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina
Mise en place, linea e servizio
Le ricette preparate al flambé
La produzione della birra
La distillazione
Cognac/Brandy-gin-Vodka-Rum-Whisky/Whiskey-Tequila/Mezcal