

**Riepilogo Attività Registro del Professore Classe:**

**3- H- ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA IPSSEOA  
"Ranieri Antonelli Costaggini"**

**Anno:2021/2022**

**Docente: ZEPELLI SANDRO**

**Materia:LAB SERV ENOG SALA E VENDITE**

- Il personale di sala - Figure manageriali- Il Sommelier
- Gli aperitivi - gli amari
- Il catering e il banqueting
- Storia dell'enologia in Italia
- La spumantizzazione metodo classico
- La vinificazione – Tecniche di appassimento delle uve
- La distillazione
- Distillati di cereali - Scotch whisky
- Distillati di cereali- Irish - Bourbon whiskey
- La classificazione dei vini
- I distillati - Il Rum agricolo e industriale - produzione, caratteristiche e servizio
- I distillati: La Tequila - la Grappa
- Il servizio dei distillati
- I liquori caratteristiche generali
- I liquori - le creme

**ATTIVITA' IN LABORATORIO**

- Preparazione della mise en place della sala
- Servizio di sala
- Descrizione e servizio del vino in programmazione con analisi organolettica
- Preparazione di elaborati di caffetteria
- Realizzazione di cocktails con diverse tecniche di miscelazione
- Produzione di piatti in sala

Il docente

Sandro Zeppilli

Alunni

Amel Sabatini

Mattia Boldone

Micaela Sabatini