

**PROGRAMMA SVOLTO**  
**Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita**  
**anno scolastico 2021/22**

**Docente:** Fabio Di Cesare

**Classe:** IV Lab. Serv. Enog. Sala e Vendita - Sez. H

**Libro di testo:** Maitre e Barman con masterlab - 2° biennio e 5° anno  
autore: A. Faracca, E. Galiè, A. Capriotti, T. Ficcadenti  
*Ed. Le Monnier Scuola*

**Il lavoro di sala**

- comunicare con il cliente
- il ciclo del cliente
- attrezzature e mise en place particolari

**Il servizio degli antipasti, dei salumi e dei formaggi**

- le tipologie di antipasti; gli antipasti classici particolari
- la classificazione dei salumi, la porzionatura ed il servizio
- la classificazione dei formaggi, la porzionatura ed il servizio

**Aspetti particolari del servizio di sala**

- la classificazione dei prodotti ittici, la filettatura del pesce e la trinciatura dei crostacei
- la classificazione delle carni, metodi e attrezzature, trinciare le carni
- la cucina di sala

**I vini**

- produzione vitivinicola
- la normativa del settore vitivinicolo
- il servizio del vino
- champagne e spumanti
- gli altri vini speciali

**La produzione vinicola in Italia**

- la produzione vitivinicola delle regioni italiane

**Analisi sensoriale e degustazione**

- L'analisi delle caratteristiche organolettiche
- la sommellerie
- l'abbinamento tra cibo e vino

## **La birra**

- la produzione della birra
- Tipologie di birra e modalità di servizio

## **I superalcolici**

- la produzione dei distillati
- classificazione e servizio dei distillati
- i liquori e le creme liquore

## **Mixology:**

- l'arte del bere miscelato
- i cocktail e le attrezzature
- la realizzazione di bevande miscelate
- la gradazione alcolica e il calcolo della gradazione di un cocktail
- approfondimento sui problemi alla salute legati al consumo di alcol

## **Esercitazioni pratiche in laboratorio:**

- Ripasso abilità preliminari
- Esercitazioni sui diversi stili di servizio in sala: al piatto, al vassoio, al gueridon, alla francese per i menu preparati in cucina
- La mise en place delle attrezzature del bar, la mise en place per le bevande di caffetteria e per la preparazione di bevande miscelate, il riassetto del reparto
- Preparazione di bevande di caffetteria: caffè espresso, caffè d'orzo, caffè decaffeinato, caffè shakerato, cappuccino e altri derivati del caffè, tè e altri infusi, cioccolata calda
- Preparazione di frappé e frullati, crema al caffè, cocktail analcolici
- Le tecniche di miscelazione e realizzazione di diversi cocktails codificati IBA
- Le tecniche di miscelazione innovative
- Le tecniche di preparazione e realizzazione di diversi piatti alla lampada
- Il servizio del vino e del vino spumante
- Degustazione e analisi organolettica del vino con le schede AIS

Vanzanotto  
Vanzanotto  
Gandini

*Il docente*  
**Prof. Fabio Di Cesare**

