IPSSEOA

Indirizzo CUCINA

Classe 4°

Programma

# Laboratorio Enogastronomico

Settore Sala e Vendita

* **Libro di testo:**

* + Master Lab: Sala e Vendita (articolazione Enogastronomia)

* **Metodologia:**

* + Programmazione modulare.
  + Attività di rinforzo e di recupero.

* **Mezzi e spazi:**

* + Aule.
  + Libri di testo
  + Appunti

* **Strumenti di verifica:**

* + Interrogazione orale.

**Modulo n. 1**

## “L’azienda Enogastronomica”

• **Unità didattica n. 1: “Tipologie ed Organizzazione”**

* La ristorazione: le varie tipologie.
* La ristorazione commerciale – alberghiera.
* La ristorazione collettiva Catering e Banqueting

**Modulo n. 2**

## “Il settore della Sala Ristorante”

* **Unità didattica n. 1: “Il reparto della Sala Ristorante”**

* + Arredi, attrezzature e dotazione professionale
  + Le aree adiacenti: l’office

* **Unità didattica n. 2: “Organizzazione del settore”**

* + La brigata di sala
  + Le aree di lavoro: ranghi e sezioni
  + I momenti di servizio

**Modulo n. 3**

## “L’Enologia”

* **Unità didattica n. 1: “La Produzione del vino”**

* + La produzione del vini
  + Le fasi di vinificazione
  + La macerazione carbonica: i vini novelli

* **Unità didattica n. 2: “La Spumantizzazione del vino”**

* + La produzione dello spumante
  + Il metodo Charmat - Il metodo Champenoise
* **Unità didattica n. 3: “I vini speciali”**

* + Il vino passito
  + I vini liquorosi
  + I vini aromatizzati

* **Unità didattica n. 4: “I vini regionali”**

* + I principali vitigni campani
  + I vini famosi campani

**Modulo n. 4**

## “La figura professionale del Sommelier”

* **Unità didattica n. 1: “Lo specialista dell’enologia”**

* + Il Sommelier
  + La decantazione e le attrezzature
  + L’abbinamento enogastronomico: cibo - vino
  + La normativa nazionale e comunitaria dei vini

* **Unità didattica n. 2: “Organizzazione e Conservazione del vino”**

* + La cantina: requisiti ed organizzazione

**Modulo n. 5**

## “Il settore del Bar”

• **Unità didattica n. 1: “Struttura ed Organizzazione”**

* L’evoluzione storica del bar
* Le varie tipologie di bar
* Il bar e le sue aree di lavoro
* Le aree adiacenti: l’office
* La brigata del bar

Prof.Alba Giovanni