

# **Istituto d'Istruzione Superiore “E. Ferrari”**

**I.P.S.E.O.A.**  
*Istituto Professionale per i Servizi  
dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera*

**Battipaglia**  
“Salerno”

**Programma svolto**

**Classe 4 A sala e vendita**

***Anno scolastico 2018/2019***

**Materia:** ***LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI***  
***SETTORE SALA E VENDITA***

**Docente:** **Mandetta Angelo**

<b>Obbiettivi raggiunti</b>	<p><b>Conoscenze:</b>  Enogastronomia e ristorazione.  Accostamenti enogastronomici.  Caratteristiche organolettiche del vino.  L'esame organolettico del vino.  Vinificazione in bianco, in rosato e in rosso.  La spumantizzazione.  I distillati e i liquori.  Vari tipi di distillati in base alla tipologia di distillazione e alle varie tipologie di basi di fermentati.  La birra (cenni)</p>
	<p><b>Competenze:</b>  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali.  Riconoscere le caratteristiche di un vino  Organizzare un corretto abbinamento cibo – vino ad un piatto preparato con attenzione all'analisi sensoriale.  Riconoscere i vari tipi di distillati.  Conoscenza sommaria della liquoristica.</p>
	<p><b>Capacità:</b>  Saper valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.  Saper distinguere le differenti tecniche di vinificazione.  Saper riconoscere le qualità del vino.  Saper consigliare in maniera sommaria un abbinamento cibo – vino.  Saper servire un distillato.</p>
<b>Contenuti svolti</b>	<p><b>CURRICULARI:</b>  Le tipologie di ristorazione  Il fenomeno del Banqueting e del Catering.  La fermentazione alcolica.  Le tipologie di vinificazione.  Le temperature di servizio del vino.  Champagne e Spumanti.  Metodi di spumantizzazione.  L'analisi sensoriale.  Le varie fasi dell'analisi sensoriale.  Scheda AIS di abbinamento cibo – vino.  Possibili abbinamenti.  La birra  I distillati.</p>
<b>Data 03/06/2019</b>	<b>Firma del docente</b> Sangiovanni Donato

*Firma alunni*

\_\_\_\_\_Zaccardo Gerardo\_\_\_\_\_  
Iuliano Iacopo  
\_\_\_\_\_