

**I.P.S.S.E.O.A. “A. Saffi”**  
**Programma svolto Laboratorio Servizi Enogastronomici – Sala e Vendita**  
**Classe IV sez. A SV – A.S. 2019/20**  
**Prof. Gammella Salvatore**

Il primo periodo dell’a.s. 2019/2020 è stato dedicato alla ripetizione degli argomenti trattati durante l’anno scolastico precedente:

- Le aziende della ristorazione commerciale
  - Le aziende enogastronomiche e la ristorazione tradizionale e alberghiera
  - La neoristorazione e le nuove tendenze
  - L’organizzazione aziendale, l’operatore di sala, il barman e le nuove figure professionali
- Il lavoro in sala
  - Comunicare con il cliente, il ciclo cliente, attrezzature e mise en place particolari
- I vini
  - La produzione vitivinicola, la cantina, le malattie e le alterazioni, i vini passiti
  - La Normativa vitivinicola, il disciplinare di produzione, l’etichetta
  - Il servizio del vino
  - I vini speciali
- I superalcolici
  - Distillazione e distillati principali
  - I liquori e le creme liqueure

### **Unità 1: Analisi sensoriale e degustazione**

- **Modulo 1: L’analisi sensoriale**
  - 1.1 – L’analisi sensoriale – aspetti generici
  - 1.2 – L’analisi sensoriale del vino
  - 1.3 – L’analisi sensoriale della birra
- **Modulo 2: La Sommellerie**
  - 2.1 – La figura professionale del Sommelier
  - 2.2 – L’analisi organolettica del vino
    - ✓ L’esame visivo
    - ✓ L’esame olfattivo
    - ✓ L’esame gusto-olfattivo
    - ✓ Le sensazioni finali
  - 2.3 – La scheda AIS – studio dettagliato di tutti i parametri e dei descrittori
- **Modulo 3: L’abbinamento tra cibo e vino**
  - 3.1 – I principi di abbinamento
  - 3.2 – La scheda grafica di abbinamento
  - 3.3 – La successione dei vini a tavola

### **Unità 2: I vini e la produzione vitivinicola regionale**

- **Modulo 1: La Normativa del settore vitivinicolo**
  - 1.1 – Normativa comunitaria e nazionale
  - 1.2 – I disciplinari di produzione
  - 1.3 – L’etichetta
- **Modulo 2: La produzione vitivinicola regionale**
  - 2.1 – La produzione vitivinicola Toscana

- ✓ La conformazione del territorio e il clima
  - ✓ I confini e le province
  - ✓ I vitigni autoctoni a bacca bianca e a bacca rossa
  - ✓ La produzione vitivinicola toscana – I vini DOCG – DOC – IGT – i disciplinari e le zone di produzione
  - ✓ I Supertuscan e la loro storia
  - ✓ I prodotti tipici toscani DOP e IGP – disciplinari e zone di produzione
- 2.2 – Franciacorta: zona di produzione e disciplinare
- 2.3 – La produzione del vino novello in Italia e in Francia, la macerazione carbonica, i vitigni utilizzati e i requisiti principali del disciplinare
- 2.4 – I disciplinari di produzione dei vini:
- ✓ Moscato d'Asti DOCG
  - ✓ Conegliano Valdobbiadene - Prosecco Superiore DOCG
  - ✓ Brachetto d'Aqui DOCG

➤ **Modulo 3: Spumanti e Champagne**

- 3.1 – La produzione degli Champagne
- 3.2 – Il Metodo Classico
- 3.3 – La produzione dei vini spumanti
- 3.4 – Il Metodo Martinotti (o Charmat)
- 3.5 – Asti e Brachetto
- 3.6 – La classificazione dei vini spumanti
- 3.7 – Il servizio di Champagne e spumanti

### **Unità 3: La Birra**

➤ **Modulo 1: La produzione della birra**

- 1.1 – La birra: dai Sumeri ai giorni d'oggi
- 1.2 – Gli ingredienti, il maltaggio e le fasi di produzione
- 1.3 – Le birre artigianali
- 1.4 – La classificazione delle birre in Italia

➤ **Modulo 2: Tipologie di birra e modalità di servizio**

- 2.1 – Stili di birra
- 2.2 – I principali paesi produttori
- 2.3 – Il servizio della birra
  - ✓ Il servizio al bicchiere
  - ✓ Il servizio alla spina (alla tedesca, all'inglese, alla belga)

### **Unità 4: Catering e Banqueting**

➤ **Modulo 1: Il Catering**

- 1.1 – L'attività di catering
- 1.2 – La produzione e la distribuzione itineranti

➤ **Modulo 2: Il Banqueting e il Catering-Banqueting**

- 2.1 – L'attività di banqueting e di catering-banqueting
- 2.2 – Gli operatori
- 2.3 – Le occasioni e le tipologie di evento
- 2.4 – L'attrezzatura speciale

➤ **Modulo 3: La preparazione di un evento speciale**

- 3.1 – La vendita di un evento speciale
- 3.2 – La pianificazione del lavoro
- 3.3 – La preparazione della sala
- 3.4 – Il buffet
- 3.5 – La mise en place dei tavoli e gli addobbi

- 3.6 – Il servizio in sala
- 3.7 – I banchetti di nozze
- 3.8 – Il cerimoniale

## **Unità 5: Mixology: l'arte del bere miscelato**

### ➤ **Modulo 1: I cocktail e le attrezzature**

- 1.1 – Definizione e classificazione delle bevande miscelate
- 1.2 – I bicchieri e le altre attrezzature
- 1.3 – Barman e bartender
- 1.4 – La mise en place del banco bar (bar setting o set up)

### ➤ **Modulo 2: La realizzazione di bevande miscelate**

- 2.1 – Le linee guida per la creazione di un cocktail
  - ✓ I premix
  - ✓ Il volume di miscita
- 2.2 – Le tecniche di preparazione
  - ✓ Tecniche di miscita:
    - Con jigger
    - Free flowing
    - Free pouring (utilizzo del flair bartending come metodo di lavoro)
  - ✓ Tecniche di miscelazione
    - Shake & Strain con shaker classico
    - Shake & Strain con boston
    - Build
    - Stir & Strain
    - Muddle
    - Blend
    - Build layer
    - Throwing
- 2.3 – La realizzazione autonoma di cocktail inediti
- 2.4 – L'alcol: consumo e dosi
  - ✓ Calcolare l'alcol nelle bevande
  - ✓ Calcolare l'alcol nei cocktail
- 2.5 – Categorie di cocktail
- 2.6 – Cocktail mondiali – il nuovo ricettario IBA '20

### ➤ **Modulo 3: La storia della miscelazione**

- 3.1 – Dalla Punch Era ai giorni d'oggi
- 3.2 – La nascita delle categorie dei cocktail e le loro caratteristiche

### **Non sono stati trattati i seguenti argomenti dopo l'introduzione della DaD:**

- La cucina di sala
- I software di settore

### **COMPRESENZA CON SCIENZA DEGLI ALIMENTI:**

- I Marchi di qualità
- I polifenoli nel vino
- Gli antiossidanti
- Gli elementi presenti nel vino e gli effetti nell'analisi sensoriale
- La birra: caratteristiche degli ingredienti, le fasi di produzione e le differenze

- organolettiche dei vari stili
- **Formazione HACCP – 5 ore**
  - ✓ La sicurezza alimentare
  - ✓ Rischio e pericolo
  - ✓ Le misure preventive
  - ✓ Il protocollo HACCP
  - ✓ I principali riferimenti legislativi italiani ed europei
  - ✓ Il diagramma di flusso
  - ✓ GMP – Good Manufacturing Practice

## **LAVORI DI GRUPPO ED ESPOSIZIONE IN CLASSE:**

- **Lavori di gruppo sulle cerimonie e le usanze di servizio del tè:**
  - Il té in Russia, Tibet e Turchia
  - Il té in Marocco, Africa
  - Il servizio del tè in Cina e in Etiopia
  - Il servizio del tè in Giappone e in India
- **Lavori di gruppo – Produciamo la nostra birra:**
  - Studio degli ingredienti, delle fasi di produzione, dell’attrezzatura necessaria e i costi di produzione
- **Lavori di gruppo sulle epoche della miscelazione:**
  - Gin Act
  - Proibizionismo
  - Tiki Era
  - Nascita e storia del cocktail Negroni
  - Miscelazione futurista

## **APPROFONDIMENTI:**

- Il sovescio nei vigneti
- Uscita didattica presso cantina “Podere Grattamacco” con degustazione vini
- Seminario presso la Stazione Leopolda sul Pecorino toscano DOP, Prosciutto toscano DOP, Olio EVO Chianti Classico DOP, Chianti Classico DOP in occasione della manifestazione Chianti Classico Collection
- Degustazione guidata di tè con esperto esterno
- Il caffè e il tè e l’uso in miscelazione – Webinair con esperto esterno
- Il Rum: storia, zone di produzione, materia prima, produzione, invecchiamento e stili – Webinair con esperto esterno
- Il Tequila e il Mezcal: storia, zone di produzione, materia prima, produzione, invecchiamento – Webinair con esperto esterno
- Webinair con Presidente onorario FIB e responsabili dell’Associazione

## **MANIFESTAZIONI DI PRESTIGIO:**

- Organizzazione e servizio “Coffee Break” per associazione PIGRECO
- Organizzazione e servizio “Cena di Gala” – Scambio con scuola di Montpellier
- Enogastronomica 2020 – presso Stazione Leopolda
- Organizzazione e servizio “Coffee Break” per incontro presidi Rete Alberghieri Toscana
- Buywine presso Stazione Leopolda
- Partecipazione al contest online- Italian Barman Style – creare un twist sul Negroni

- Gestione e servizio al bar didattico

**METODI:** lezioni frontali, esercitazioni pratiche in laboratorio, materiale fornito dal docente, ricerche personali, lavori multimediali, didattica a distanza con utilizzo di G-Suite di Google (classroom e Meet)

**STRUMENTI:** libro di testo, appunti dettati in classe, ricerche da internet, proiezione di slide con utilizzo della LIM

**VERIFICHE:** prove orali, prove scritte strutturate, prove pratiche

## **Programma delle esercitazioni pratiche**

### **1. Analisi sensoriale:**

- **Vini fermi:**
  - ✓ Poggio al Sondolo IGT
  - ✓ Chianti DOCG
- **Bollicine:**
  - ✓ Franciacorta DOCG Casteldama Saten
  - ✓ Franciacorta DOCG Jacopo Maestri Brut
  - ✓ Brachetto d'Aqui DOCG
  - ✓ Moscato d'Asti DOCG
  - ✓ Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
- **Vino novello:**
  - ✓ Vino Novello Tenuta Maiano IGT 2019
  - ✓ Beaujolais Nouveau Georges Duboeuf 2019
- **Birra:**
  - ✓ Strong Ale (Belgian), Strong Lager, Trappista, Pilsner
  - ✓ Stout, Heife/Weiss, Lager, Abbazia

### **2. Abbinamento cibo-vino**

- Biscotti alle mandorle in abbinamento con Florus Moscadello di Montalcino DOC 2016 Castello Banfi
- Cantucci toscani IGP in abbinamento con Vinsanto del Chianti DOC 2015 Fattoria Poggio Alloro
- Cioccolato fondente 70% in abbinamento con Porto Tawny Offley

### **3. Preparazione e servizio Bevande miscelate**

- **Predinner:** Dirty Martini, French Martini, Pisco Sour, Tommy's Margarita e Paradise
- **After dinner:** Sazerac, Casino, Clover Club, Ramos Gin Fizz, Between the Sheets
- **Pop drink:** Sea Breeze, Mint Julep, Moscow Mule, Lemon Drop Martini, Caipiroska alla fragola
- **Tiki era:** Mai Tai, Zombie, Mary Pickford, Hurricane (solo ricette)