

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)