



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

## ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: [www.ipsiaferrari.it](http://www.ipsiaferrari.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it)

### Programmazione definitiva

<b>INSEGNANTE:</b> <i>Di Flora Francesco</i>	
<b>MATERIA DI INSEGNAMENTO:</b> Sala e vendita	
<b>ANNO SCOLASTICO:</b> 2024 - 2025	<b>CLASSE:</b> 5 B sala
<b>TESTO IN ADOZIONE:</b> Accademia di Sala e Vendita 3 -2.0 -Laboratorio di Sala e Vendita <b>EDITORE:</b> LE MONNIER scuola	
<b>ALTRI STRUMENTI UTILIZZATI:</b> fotocopie, ricerche su internet, presentazioni in PWP	

#### Attività svolta

➤	Presentazione del programma di quinta
➤	Test d'ingresso
➤	Ripetizione e consolidamento degli argomenti dell'anno precedente: Il vino, ( il ciclo biologico e la sua produzione). La produzione del vino frizzante, il vino dolce, il vino novello, vino liquoroso e vino passito. Il servizio del vino.
➤	Ripetizione e consolidamento degli argomenti dell'anno precedente: La spumantizzazione
➤	Ripetizione e consolidamento degli argomenti dell'anno precedente: le sensazioni nel cibo, le sensazioni nel vino.
➤	Ripetizione e consolidamento degli argomenti dell'anno precedente: visione di video sulla tecnica di abbinamento cibo vino metodo ais e come compilare una Scheda di Abbinamento Cibo Vino Metodo AIS
➤	In laboratorio di Bar: preparazione e servizio di caffetteria base. In Sala: allestimento sala e servizio su menu preparato dalla cucina.
➤	In laboratorio di Bar: preparazione e servizio del moccaccino, marocchino, cappuccino Viennese e caffè panna.
➤	In laboratorio di Sala: servizio in sala su menu preparato dalla cucina.
➤	La ristorazione: il mercato ristorativo, classificazione e tipologie. (Ristorante tradizionale, Ristorante gourmet, Ristorante a tema, Trattoria, Osteria)
➤	In Sala, servizio alla lampada: preparazione e servizio "Rigatoni all'hotel de la Ville"
➤	Spiegazione sulla ristorazione (2°parte)
➤	I marchi di qualità.
➤	Mise en place della sala e servizio al buffet. Bar: servizio del caffè shakerato
➤	I marchi di qualità (completo)

➤	Storia delle denominazioni dei vini (I parte)
➤	In laboratorio di Bar: preparazione e servizio del caffè shakerato classico, aromatizzato (arancia e vaniglia), rinforzato (Rum, Cognac, kaluah, amaretto di Saronno, Baileys) e speziata (piccante, cannella, curcuma, curry).
➤	Mixology - esercitazione in laboratorio, le famiglie dei cocktails: gli hot drink. Preparazione e servizio dell'Irish coffee e le sue varianti (French Coffee, American coffee, aromatizzati, ecc.) Utilizzo della tecnica: Build-dry shake-float
➤	In Sala: servizio alla lampada "Pere al cioccolato flambè"
➤	Spiegazione sulla cantina, l'approvvigionamento e l'acquisto dei vini.
➤	I costi di gestione della cantina
➤	Mixology. La famiglia dei cocktails - Iced tea: preparazione e servizio del long island iced tea e le sue varianti. (Japanese Ice Tea-Miami ice tea-Boston Ice Tea-Long Beach Ice Tea-Peach Ice Tea-Italian Ice Tea).
➤	La cucina di sala. Preparazione e servizio del "Filetto Strogonoff" con abbinamento e degustazione del vino rosso "Jungano" San Salvatore IGT
➤	La carta dei vini
➤	In sala: servizio al buffet
➤	Tecnica free pouring e conteggio a oz, uso del jigger con il mixing glass, il cobbler e il boston.
➤	Le Etichette dei vini: come leggere un'etichetta e quale differenza c'è fra un'etichetta di un vino e un vino spumante, un vino a marchio IG-DO e vino da tavola.
➤	Il servizio degli Sparkling, degli Spritz e le sue varianti. Preparazione e servizio dei seguenti cocktails: PUCCINI-Kir Royal-TINTORETTO-Blu Champagne-Champagne pick me up- Martini royal e Martini royal rosato-Aperol spritz - Campari spritz-Pirlo-Hugo-Spritz Bianco. Creazione di un buffet aperitivo.
➤	La produzione vinicola Italiana. L'enografia regionale: la Campania (territorio, clima, vitigni coltivati, vitigni autoctoni, numero di DOCG e DOC presenti)
➤	Spiegazione sull'enografia delle seguenti regioni: Val D'Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto, Trentino e Friuli. (territorio, clima, vitigni coltivati, vitigni autoctoni, numero di DOCG e DOC presenti)
➤	Enografia nazionale: Emilia Romagna, Toscana, Le Marche. (territorio, clima, vitigni coltivati, vitigni autoctoni, numero di DOCG e DOC presenti)
➤	Spiegazione sull'enografia delle seguenti regioni: Umbria, Abruzzo, Lazio, Puglia e Molise (territorio, clima, vitigni coltivati, vitigni autoctoni, numero di DOCG e DOC presenti)
➤	Spiegazione sull'enografia delle seguenti regioni: Basilicata-Calabria-Sicilia Sardegna (territorio, clima, vitigni coltivati, vitigni autoctoni, numero di DOCG e DOC presenti)
➤	In sala, servizio alla lampada. Preparazione e servizio del "Petto di pollo Sandeman"
➤	In Bar. Mixology le famiglie dei cocktails: pick me up (energetici) after dinner: Alexander ( Alexandra – Iksander) – Black Russian – White Russian – Golden Cadillac – Golden Dream – Grasshopper - Porto flip - Brandy egg nog.
➤	Servizio in sala: ripetizione sui tempi e le tecniche di servizio
➤	Spiegazione sull'enografia internazionale: la Francia (territorio – clima - attività vitivinicola – zone di produzione)
➤	In Sala, servizi alla lampada. Preparazione e servizio del "Risotto al calvados, mele e speck flambè". Degustazione e abbinamento di un lacryma christi rosato
➤	L'enografia internazionale: la Spagna e Portogallo (territorio – clima - attività vitivinicola – zone di produzione)
➤	Spiegazione sul vino Ebraico
➤	Mixology le famiglie dei cocktails: TIKI and new drink. Preparazione e servizio dei seguenti cocktails: Scorpion tiki, Mai Tai, Hurricane tiki. New drink: Southside - Between The Sheets
➤	Spiegazione e ripetizione delle seguenti famiglie dei cocktails: BATIDA, COLLINS & FIZZIES, DAIQUIRI, EGG NOG, FLIP, EXOTIC, FLOAT, COFFEE, FROZEN, GROG, MARTINI, MOCKTAIL, PECK ME UP, POUSSE CAFÉ, PUNCH, SPARKLING, TIKI.
➤	Presentazione in PPT sulle Tecniche di gestione aziendale
➤	Mixology le famiglie dei cocktails: i Collins e i Fizzies. Preparazione e servizio dei seguenti cocktails: John Collins - Tom Collins – Gin Fizz – Gin Tonic – Gin Lemon Cocktails con il Gin: Gin and French e Gin and It

➤	Servizio buffet
➤	Mixology le famiglie dei cocktails: i Sour/Fixes e i Colada. Piña Colada e varianti, Whiskey Sour e varianti
➤	La gestione del magazzino, la scelta del fornitore e i buoni di prelievo
➤	La contabilità del magazzino, le tipologie dei costi e il food cost.
➤	Mixology le famiglie dei cocktails: Zoom, Julep, Sling e Frozen. Preparazione e servizio dei seguenti cocktails: Zoom e varianti, Mint Julep, Singapore Sling, Daiquiri Frozen, Banana Frozen Daiquiri, Strawberry Frozen Daiquiri e varianti. Twist dei cocktails preparati
➤	Spiegazione sulla degustazione e abbinamento del cioccolato
➤	La qualità e la sicurezza degli alimenti. La tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti
➤	La carta delle vivande e il menu: differenza fra Menu e carta delle Vivande, storia del Menu, legislazione, le funzioni della Lista, come strutturare un Menu, la successione delle vivande
➤	Il menu e carta delle vivande (in forma completa)
➤	Servizio in sala e allestimento buffet

Battipaglia, li 06 /06/2025

Firma\_

*Di Flora Francesco*