



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
I.P.S.S.A.R. "Ugo Tognazzi"

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione

Via S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 VELLETRI (Roma) - Cod. Min. RMRH06000V
tel. 0696195083 - fax 0696100068 - www.alberghieroveltri.gov.it



Programma finale

SALA e VENDITA

Anno scolastico 2020/21 Classe **3^a** Sez. **F**

Gli argomenti sottoelencati sono stati svolti interamente

Contenuti	TEMPI (I O II QUADRIMESTRE)																																			
<p>Macroarea 1 – LA RISTORAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unità 1: Le aziende enogastronomiche 1.1 Le imprese di servizi 1.2 La ristorazione 1.3 La ristorazione commerciale 1.4 La ristorazione collettiva 1.5 Il catering 1.6 La ristorazione viaggiante 																																				
<p>Macroarea 3 – TECNICHE AVANZATE DI SALA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unità 1: Tecniche avanzate di servizio <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">1.1 Gli stili di servizio</td> <td style="width: 50%;">1.6 Le insalate</td> </tr> <tr> <td>1.2 Il servizio delle pietanze: indicazioni preliminari</td> <td>1.7 Le salse</td> </tr> <tr> <td>1.3 Le minestre</td> <td>1.8 I formaggi</td> </tr> <tr> <td>1.4 Il Taglio, il trancio e la sfilettatura: indicazioni preliminari</td> <td>1.9 I dolci</td> </tr> <tr> <td>1.5 Secondi piatti</td> <td>1.10 La frutta</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> • Unità 2: I servizi particolari <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">2.1 Le ostriche e altri frutti di mare crudi</td> <td style="width: 50%;">2.5 L'aragosta e l'astice</td> </tr> <tr> <td>2.2 Il caviale</td> <td>2.6 Il prosciutto crudo</td> </tr> <tr> <td>2.3 Lo storione affumicato</td> <td>2.7 Il tartare di manzo</td> </tr> <tr> <td>2.4 Il coulibiac di salmone</td> <td>2.8 il tartufo</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> • Unità 3: La cucina di sala 3.1 Aspetti operativi e organizzativi <p>Macroarea 4 – I VINI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unità 1: Dalla vite al vino <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">1.1 La pianta della vite</td> <td style="width: 50%;">1.6 Le fermentazioni</td> </tr> <tr> <td>1.2 Il grappolo</td> <td>1.7 Tecniche di vinificazione</td> </tr> <tr> <td>1.3 Il terreno e il clima</td> <td>1.8 L'evoluzione</td> </tr> <tr> <td>1.4 La vendemmia, la diraspatura e la pigiatura</td> <td>1.9 I trattamenti e le correzioni del vino</td> </tr> <tr> <td>1.5 Il mosto</td> <td>1.10 L'imbottigliamento e la tappatura</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> • Unità 2: I Vini passiti e i vini speciali 2.1 I vini passiti 2.2 I vini liquorosi e aromatizzati 2.3 I vini spumanti • Unità 3: La legislazione vitivinicola 3.1 Il quadro normativo • Unità 4: La degustazione e l'abbinamento <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">4.1 La composizione chimica del vino</td> <td style="width: 50%;">4.5 L'esame gusto-olfattivo</td> </tr> <tr> <td>4.2 La degustazione</td> <td>4.6 Alterazioni, difetti e malattie del vino</td> </tr> <tr> <td>4.3 L'esame visivo</td> <td rowspan="2">4.7 L'abbinamento cibo-vino</td> </tr> <tr> <td>4.4 L'esame olfattivo</td> </tr> </table>		1.1 Gli stili di servizio	1.6 Le insalate	1.2 Il servizio delle pietanze: indicazioni preliminari	1.7 Le salse	1.3 Le minestre	1.8 I formaggi	1.4 Il Taglio, il trancio e la sfilettatura: indicazioni preliminari	1.9 I dolci	1.5 Secondi piatti	1.10 La frutta	2.1 Le ostriche e altri frutti di mare crudi	2.5 L'aragosta e l'astice	2.2 Il caviale	2.6 Il prosciutto crudo	2.3 Lo storione affumicato	2.7 Il tartare di manzo	2.4 Il coulibiac di salmone	2.8 il tartufo	1.1 La pianta della vite	1.6 Le fermentazioni	1.2 Il grappolo	1.7 Tecniche di vinificazione	1.3 Il terreno e il clima	1.8 L'evoluzione	1.4 La vendemmia, la diraspatura e la pigiatura	1.9 I trattamenti e le correzioni del vino	1.5 Il mosto	1.10 L'imbottigliamento e la tappatura	4.1 La composizione chimica del vino	4.5 L'esame gusto-olfattivo	4.2 La degustazione	4.6 Alterazioni, difetti e malattie del vino	4.3 L'esame visivo	4.7 L'abbinamento cibo-vino	4.4 L'esame olfattivo
1.1 Gli stili di servizio	1.6 Le insalate																																			
1.2 Il servizio delle pietanze: indicazioni preliminari	1.7 Le salse																																			
1.3 Le minestre	1.8 I formaggi																																			
1.4 Il Taglio, il trancio e la sfilettatura: indicazioni preliminari	1.9 I dolci																																			
1.5 Secondi piatti	1.10 La frutta																																			
2.1 Le ostriche e altri frutti di mare crudi	2.5 L'aragosta e l'astice																																			
2.2 Il caviale	2.6 Il prosciutto crudo																																			
2.3 Lo storione affumicato	2.7 Il tartare di manzo																																			
2.4 Il coulibiac di salmone	2.8 il tartufo																																			
1.1 La pianta della vite	1.6 Le fermentazioni																																			
1.2 Il grappolo	1.7 Tecniche di vinificazione																																			
1.3 Il terreno e il clima	1.8 L'evoluzione																																			
1.4 La vendemmia, la diraspatura e la pigiatura	1.9 I trattamenti e le correzioni del vino																																			
1.5 Il mosto	1.10 L'imbottigliamento e la tappatura																																			
4.1 La composizione chimica del vino	4.5 L'esame gusto-olfattivo																																			
4.2 La degustazione	4.6 Alterazioni, difetti e malattie del vino																																			
4.3 L'esame visivo	4.7 L'abbinamento cibo-vino																																			
4.4 L'esame olfattivo																																				
	1° quadrimestre																																			

Macroarea 5 – LA BIRRA

- **Unità 1: La produzione**

- 1.1 Gli ingredienti
- 1.2 La produzione
- 1.3 La Classificazione

- **Unità 2: La degustazione, il servizio e l'abbinamento**

- 2.1 La composizione chimica
- 2.2 La degustazione
- 2.3 La spillatura
- 2.4 L'abbinamento

Macroarea 6 – TECNICHE AVANZATE DI BAR

- **Unità 1: I distillati e i liquori**

- 1.1 La distillazione
- 1.2 Il processo produttivo dei distillati
- 1.3 I distillati: classificazione e servizio
- 1.4 I liquori
- 1.5 Il sakè

- **Unità 2: Le bevande miscelate**

- 2.1 Che cosa sono le bevande miscelate
- 2.2 La classificazione
- 2.3 La codificazione IBA

- **Unità 3: La miscelazione**

3.1 Le attrezzature	3.6 Tecniche di miscelazione
3.2 I bicchieri	3.7 accorgimenti operativi
3.3 La postazione di lavoro	3.8 La guarnizione
3.4 Il ghiaccio	3.9 il flair bartending
3.5 Unità di misura e tecniche di mescita	

Macroarea 3

- Unità 4_ Il servizio a buffet
- Unità 5_ Banqueting e Catering
- Unità 7_ Il room service

2° quadrimestre

Velletri 08/06/2021

Il docente

Domenico Parlato