

## PROGRAMMA SVOLTO

### CLASSE III

### DISCIPLINA: L.S.E. SALA E VENDITA

#### • PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

#### **UDA N° 1 Il territorio tra tradizione e innovazione (Il vino U5 pag. 98-134-La birra U8 196-206)**

##### **La produzione della birra e del vino**

- La trasformazione
- La legge 61/2010
- La spumantizzazione
- I vini liquorosi (Marsala, Porto, Madera, Sherry)
- I Vini aromatizzati (Vermouth)
- La presentazione del vino al cliente
- L'apertura della bottiglia
- Il servizio a tavola

#### **UDA N° 2 Il lavoro come opportunità**

(I superalcolici U9 pag. 210-215 pag 227-228 -Mixology U10 pag. 238-241)

##### **I Superalcolici**

- La produzione dei superalcolici
- I Distillati
- Il processo di distillazione
- I diversi tipi di distillati
- La classificazione dei distillati
  - Le acquaviti di vino "Cognac, Brandy, Armagnac"
  - Le acquavite di vinacce "la grappa"
  - Le acquaviti di cereali "Whisky, Gin, Vodka".
  - Le acquaviti prodotte da piante "Rum, Tequila".
  - Le acquaviti prodotte da frutta "Calvados, Slivoviz, Kirsh, Williams".
- Il servizio dei distillati.

##### **I liquori**

- La produzione dei liquori
- La classificazione dei liquori
- Il servizio dei liquori.

##### **Le bevande miscelate**

- I cocktails
- La classificazione
- I principali bicchieri di servizio per i cocktails

- L'organizzazione del banco bar
- La tecnica di miscelazione
- Gli strumenti per miscelare (shaker, mixing glass)
- Le decorazioni dei cocktails
- Alcuni cocktail mondiali (Alexander, Gin Fizz, Dry Martini, Irish coffee, Manhattan, White Lady, Margarita, Negroni, Daiquiri).

### **UDA N° 3 Viaggi e viaggiatori**

**(u3 il servizio degli antipasti, dei salumi e dei formaggi pag. 50-70)**

#### **La professione dell'operatore di sala**

##### **Le regole di base**

- La mise en place della sala
- La mise en place della tavola

##### **Il servizio degli antipasti**

- La classificazione degli antipasti
- Gli antipasti comuni
- Gli antipasti di lusso (il caviale, il salmone, le ostriche, il foie grass)
- La classificazione dei formaggi
- La porzionatura ed il servizio dei formaggi

### **UDA N° 4 Dimmi come mangi**

#### **MODULO 4 UD 1-2-3**

#### **La cucina di sala**

- La lampada
- La tecnica del flambagé
- La mise en place
- I piatti flambè

#### **Alcune ricette da realizzare in sala**

- Pennette alla vodka
- Farfalle salmone e vodka
- Sogliola flambé
- Pesche sciroppate flambé
- Crêpes suzette
- Ananas flambé

#### **Il taglio e il trancio delle carni:**

- Il trancio del pollo
- La filettatura della sogliola

Erice, 07-06-2023