

PROGRAMMA SVOLTO A.S 2023-24
CLASSE III SEZ.CSE
DISCIPLINA: L.S.E. SALA E VENDITA

UDA N° 1

Tematica generale: Il territorio, tradizione e risorse

Focus Ed. Civica

Il turismo e lo sviluppo eco-sostenibile

La produzione della birra e del vino

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

UDA N° 2

Tematica generale: Il lavoro come opportunità di crescita personale e professionale Focus Ed. Civica

Diritto al lavoro e crescita economica

I Superalcolici

- La produzione dei superalcolici
- I Distillati
- Il processo di distillazione
- I diversi tipi di distillati
- La classificazione dei distillati
 - o Le acquaviti di vino "Cognac, Brandy, Armagnac"
 - o Le acquavite di vinacce "la grappa"
 - o Le acquaviti di cereali "Whisky, Gin, Vodka".
 - o Le acquaviti prodotte da piante "Rum, Tequila".
 - o 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, il blender)
- Le decorazioni dei cocktails
- Alcuni cocktail mondiali (Alexander, Dry Martini, Irish coffee, White Lady, Margarita, Daiquiri, Boulevardier, Pina Colada, Aperol spritz, Shirley Temple, Paradise, Tropical,).

- Preparazione di estratti con frutta e verdure.

Visita aziendale presso le Cantine Bianchi di Marsala

UDA N° 3

Tematica generale: Viaggi e viaggiatori

Focus Ed.Civica

La libertà di circolazione in prospettiva interculturale

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, le foie Grass)
- La classificazione dei formaggi
- La porzionatura ed il servizio dei formaggi

UDA N° 4

Tematica generale: Hospitality and customer care

Focus Ed. Civica

Educazione alimentare e salute

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

La filettatura del pesce ed il trancio delle carni:

- La filettatura delle triglie
- Il trancio del pollo

Erice, 03-06-2025