

PROGRAMMA SVOLTO

A.S 2024-25

CLASSE IV SEZ. G

DISCIPLINA: L.S.E. SALA E VENDITA

PROF. Torrente Paolo

UDA N° 1

Tematica generale: **Innovazione e benessere**

La produzione vitivinicola delle regioni italiane

La produzione regionale

- Alcuni vini e vitigni della produzione regionale della: Sicilia, Piemonte, Lombardia, Veneto, Toscana, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Marche, Lazio, Umbria, Puglia, Sardegna.
- DOCG più rappresentative delle regioni trattate

UDA N° 2

Tematica generale: **Cambiamenti delle abitudini e dei valori nel tempo e nello spazio**

La sommellerie

- La figura del sommelier
- L'attrezzatura per la degustazione
- L'analisi organolettica del vino (descrittori, esame visivo, olfattivo, gustativo)

Visita aziendale presso la Cantina Ottoventi di Valderice

UDA N° 3

Tematica generale: **Cultura economia e ambiente**

Eventi speciali

- L'attività di banqueting
- Le occasioni e le tipologie di eventi
- Preparazione e gestione di un evento
- La pianificazione del lavoro

- La preparazione della sala
- Il buffet
- La mise en place
- Il servizio in sala

UDA N° 4

Tematica generale: **La “qualità” nei sistemi produttivi**

I superalcolici

- La produzione dei superalcolici
- I Distillati
- I diversi tipi di distillati
- Le acquaviti di vino “Cognac, Brandy, Armagnac”
- Le acquavite di vinacce “la grappa”
- Le acquaviti di cereali “Scotch Whisky, Irish Whiskey, il Rye Whiskey, il Bourbon Whiskey, il Canadian Whisky, il Gin, la Vodka”.
- Le acquaviti prodotte da piante “Rum, Tequila”.
- Le acquaviti prodotte da frutta “Calvados, Slivoviz, Kirsh, Williams”.

I liquori

- La classificazione dei liquori.
- Alcuni liquori: Cointreau, Curaçao, Grand Marnier, il limoncello, gli amari.

Il servizio di alcolici e superalcolici

- Bicchieri di servizio
- Quantità di servizio
- Temperature di servizio

Le bevande miscelate

- Mise en place del bancone preparazione ed esecuzione dei cocktail
- Come terminare i cocktail (guarnizione con frutta e vegetali)
- Gli strumenti per miscelare

- Le bevande gassate (selz, tonica, schweppes)
- Alcuni cocktail mondiali Manhattan, White Lady, Dry Martini, Margarita, Negroni, Bronx,

Erice, 23-05- 2025

Il docente

Paolo Torrente