

PROGRAMMA SVOLTO

Classe: 5A ENOGASTRONOMIA -TRIENNIO IPC

Anno: 2020/2021

Docente: BONCORAGLIO CORRADO

Materia: LABORATORIO SALA E VENDITA

Riepilogo Attività Registro di Classe

- Classificazione, sfilettatura e trinciatura dei prodotti ittici.
- Classificazione e trinciatura della carne.
- Il servizio degli antipasti, dei salumi e dei formaggi Il servizio degli antipasti, dei salumi e dei formaggi
- Il menu e la carta delle vivande
- MENU: classificazione, tipologie, successione delle portate, come predisporre un menu.
- LA VITE: dalla scoperta ai giorni nostri, il ciclo riproduttivo, la vendemmia, la pigiatura.
- La vite, il ciclo biologico, le fasi di produzione, la pigiatura, la fermentazione alcolica, la vinificazione in rosso.
- La vinificazione in rosato, in bianco, la macerazione carbonica.
- La cantina, la disposizione delle bottiglie, classificazione dei vini e denominazione di origine.
- VINO: Specificazioni particolari - La qualità piramidale del vino
- L'importanza dell'etichetta.
- Champagne e spumanti, le tecniche di spumantizzazione.
- Il metodo Champenoise o metodo Classico.
- Il metodo charmat o Martinotti. Il metodo charmat o Martinotti. (Assegnati per il 26/01/2021)
- Il sommelier, requisiti del sommelier, le attrezzature per il servizio del vino. I calici da degustazione
- L'analisi sensoriale. Esame visivo, esame olfattivo. L'analisi sensoriale
- Esame gusto-olfattivo
- Abbinamento cibo-vino: le tipologie, abbinamento per concordanza e contrapposizione. L'analisi organolettica del cibo (esame visivo, olfattivo, gustativo)
- La distillazione: preparazione del mosto, alambicco continuo, alambicco discontinuo, i fattori che determinano la qualità di una acquavite.
- La classificazione dei distillati.
- I distillati di vino e di vinaccia: Brandy -Cognac - Armagnac - Grappa.
- I whisky e Whiskey.
- il Gin e i Rum
- La Tequila
- I DISTILLATI DI FRUTTA
- I liquori e le creme.

Rosolini, _____

GLI ALUNNI

IL DOCENTE

