

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 27 aprile 2021	

ANNO SCOLASTICO	2020-2021
CLASSE	4 A
MATERIA	SALA E BAR
DOCENTE	ANDREA DI LUCA

ARGOMENTI SVOLTI IN DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Il Vino

La vinificazione in bianco, rosato e rosso

Il Prosecco

Forme di allevamento della vite, vitigni autoctoni e internazionali.

Produzione vini spumanti

Champagne, vini passiti, ice wine

Produzione dei vini liquorosi nazionali ed esteri.

Panoramica sui vini regionali, classificazione dei vini e la normativa italiana

Il ciclo della vite e la produzione del vino.

La Grappa e la sua produzione

Il Brandy

L'Armagnac

I Distillati del Vino nella ristorazione.

Il Whisky

La Birra le sue tipologie

Il Rum

La cachaça produzione e impiego e introduzione della Tequila.

I distillati e le varie Distillazione della Vodka e le aromatizzazioni

I Distillati di riso: il Sakè

I Distillati di frutta

La figura del Barman

La classificazione dei cocktail

Cocktail Iba

Cocktail pre-dinner: classificazione e preparazione.

Menaggio, 10-06-2021

IL DOCENTE

Andrea Di Luca