


Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>		

ANNO SCOLASTICO	2025-26
CLASSE	4B
MATERIA	Sala e vendita
DOCENTE	Carmine Zannino

## ARGOMENTI SVOLTI

### Le bevande miscelate

- Quali sono le principali tecniche di miscelazione
- Quali sono le attrezzature per la miscelazione
- Qual è il ruolo del bicchiere nel servizio dei cocktail
- La postazione del lavoro
- Unità di misura e tecniche di miscela
- Le tecniche di miscelazione(Buid,Mix and Pour,Shake and Strain,Double Strain,Blend,Muddle,Layers.
- Il ghiaccio nella miscelazione
- la guarnizione
- glass rimming
- Codificazione IBA
- Unforgettables
- Contemporary Classis
- New Era


### La vite e la vinificazione

- Come ebbe origine la coltivazione della vite
- Qual è il ciclo vitale della vite
- Che cosa si intende per ciclo annuale della vite
- Le caratteristiche del grappolo
- L'importanza del terreno e del clima
- Le fasi della vendemmia
- Il mosto
- Che cos'è la fermentazione e quanti tipi ne esistono
- La vinificazione
- Vinificazione in bianco
- Vinificazione in rosso
- Vinificazione in rosato
- Vinificazione per macerazione carbonica
- Come avviene l'evoluzione del vino
- .la maturazione del vino
- L'affinamento del vino
- Come avvengono i trattamenti e le correzioni del vino
- Come si effettuano imbottigliamento e tappatura

### La degustazione

- Che cosa si intende per degustazione
- Esame visivo
- .Esame olfattivo
- Esame gusto-olfattivo
- Come vengono classificati i sentori
- .Il colore

### L'etichettatura

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. " E VANONI" MENAGGIO 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>	Versione 01 giugno 2026	

-Quali sono le norme che regolano l'etichettatura

-La normativa europea

**Le regole dell'enologia europea**

-Il vino nell'Unione Europea

-Qual è il quadro normativo

.Che cosa si intende per tutela dell'origine geografica

**-Vitigni i vini d'Italia**

**La cucina di sala**

-Il flambage

-Quali sono le attrezzature necessarie per il servizio in sala

- L'esecuzione del flambage

**UDA: In vino veritas e il nostro territorio seguendo il percorso Manzoniano**

**EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI**

Il corretto smaltimento dei rifiuti all'interno di un ristorante

**EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI**

La nostra immagine digitale da professionisti di sala/bar.

**EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI**

Menaggio, \_\_\_\_\_

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_