


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	3 B
MATERIA	Sala e vendita
DOCENTE	Carmine Zannino

## ARGOMENTI SVOLTI

### Ripasso argomenti l'anno precedente

- Bevande nervine
- L'acqua
- Menù

### Classificazione degli aperitivi

- Storia e origine
- tecniche di produzione
- Il vermouth
- Barolo chinato
- Aperol
- Campari

### La distillazione


- Storia e origine
- Definizione
- I sistemi di distillazione(alambicco discontinuo e continuo)
- L'affinamento
- Le principali acquaviti:
  - Brandy
  - Armagnac
  - Cognac
  - Vodka
  - Grappa
  - Whisky e whiskey
  - Rum,rhum e ron
  - Gin
  - Tequila
  - Williams
  - Kirsh
  - Slivotz
  - Calvados

### I liquori

- Tecniche di produzione
- Tipologie
- modalità di consumo

### Le bevande miscelate

- Quali sono le principali tecniche di miscelazione
- Quali sono le attrezzature per la miscelazione

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	

- Qual è il ruolo del bicchiere nel servizio dei cocktail
- La postazione del lavoro
- Unità di misura e tecniche di miscita
- 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 cucina di sala**

- Il flambage
- Quali sono le attrezzature necessarie per il servizio in sala
- L'esecuzione del flambage

#### **Gli Amari**

- Storia e origine
- Definizione
- Principali amari italiani e non
- Servizio

#### **La birra**

- Le materie prime
- Produzione
- classificazione legale
- Gli stili di birra
- La birra artigianale
- Il servizio della birra
- Il servizio della birra
- l'abbinamento cibo-birra.


.....

#### EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

Far conoscere ai clienti i prodotti tipici del territorio

#### EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

Redazione di una carta dei vini

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

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

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

FIRMA DEGLI ALUNNI

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

FIRMA DOCENTE

\_\_\_\_\_