



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE
SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



**PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2021/2022**

Materia:	SALA E VENDITA
Classe:	5C CUCINA
Insegnante/i:	LESLIE TRINGALI
Libri di testo:	MASTER LAB

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>		<i>Argomenti e attività svolte</i>
1	Il vino	La produzione del vino; i vari tipi di vinificazione. Lo champagne.
2	Il flambè	La nascita della cucina di sala. Conoscere ed eseguire piatti alla lampada
3	Le attrezzature del bar ed i cocktails analcolici	Riconoscere le diverse tipologie di bicchieri e di shaker per poter proporre un cocktail alcolico o analcolico in maniera appropriata.
4	I Liquori ed i distillati	Saper riconoscere le principali bevande in uso al bar ed il loro metodo di produzione
5	I prodotti a marchio D.O.P. ed I.G.P. La valorizzazione del made in Italy Il Km zero	Conoscere i principali alimenti a marchio DOP ed IGP suddivisi per regione. Conoscere i principali prodotti e piatti di ogni Regione
6	I menu per esigenze speciali	Saper proporre ad un cliente celiaco, intollerante al lattosio, vegano o vegetariano pietanze adatte alle loro esigenze.
7	La stagionalità dei prodotti	Conoscere la stagionalità di frutta e verdura per poter proporre al cliente i migliori prodotti.

Piombino, giugno 2022

Firma Insegnante/i
Leslie Tringali

Firma Rappresentanti studenti

