



Istituto di Istruzione Superiore di Stato "Andrea Mantegna"
Sede legale Via Fura, 96 C.F. 98092990179 - 25125 Brescia
Tel. 030.3533151 – 030.3534893 Fax 030.3546123
BSIS031005@istruzione.it <http://www.istitutomantegna.gov.it/>

MATERIA: <i>Sala e vendita</i>	INDIRIZZO: <i>ipseoa</i>	ANNUALITA': <i>quarta ENO</i>
CONTENUTI MINIMI (ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA)		
Conoscenze raggiungere <ol style="list-style-type: none">1. <i>Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità</i>2. <i>Caratteristiche organolettiche del vino</i>3. <i>Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala</i>4. <i>Principi di analisi sensoriale dei vini</i>5. <i>Enografia nazionale</i>6. <i>Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail</i>7. <i>Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici</i>		
Mod.1 <u>La vite e il vino</u> La vite, la fermentazione, la vinificazione, la produzione, la cantina, l'etichetta Lo spumante e lo champagne		
Mod.2 <u>La cucina di sala</u> Preparazione di ingredienti, attrezzature e ricette		
Mod. 3 <u>Degustazione e abbinamento del vino</u> Degustazione, temperatura, abbinamento cibo-vino Enografia regionale Regioni del nord, regioni del centro.		
<u>La carta strumento di vendita</u> Presentazione, carta delle vivande, menu, carta dei vini, carta del bar. (da pag.36 a pag.59)		
Mod. 5 <u>Il bar</u> Tipologia, attrezzatura, classificazione delle bevande, distillati e liquori (da pag.239) Il caffè e la macchina espresso Bevande calde e fredde a base di caffè		
Mod. 6 <u>Il bere miscelato</u> Classificazione, strumenti di lavoro e preparazione		
Mod. 6 <u>approfondimento principali distillati e liquori</u>		
ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA, INVIARE VIA MAIL IL FILE ALLA SEGUENTE MAIL (accoglienza.casciaro@gmail.com) E INSERIRE UNA COPIA CARTACEA FIRMATA DAL COORDINATORE NEL VERBALE DEL DIPARTIMENTO. IL FILE VA DENOMINATO NEL SEGUENTE MODO: <i>materia.indirizzo.annualità</i> (es.: <i>accoglienza.ipseoa.prime</i>)		

FIRMA RESPONSABILE DIPARTIMENTO

Giuseppe Bianco