



# Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.edu.it](http://www.ipssalocri.edu.it)  
P.E.O. : [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) – P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

## PROGRAMMA ESAME IDONEITA' / INTEGRATIVI Argomenti e contenuti della CLASSE IV Sala e Vendita

**DISCIPLINA : LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA**

**CANDIDATO/A** \_\_\_\_\_

PRINCIPALI ARGOMENTI E CONTENUTI ESSENZIALI

UNITÀ DIDATTICA	CONTENUTI
<b>DISTILLAZIONE E PRODUZIONE DEI LIQUORI. DESCRIZIONE DELLE PRINCIPALI BEVANDE ALCOLICHE</b>	
<b>A. BEVANDE ALCOLICHE; DISTILLAZIONE, ACQUAVITI, PRODUZIONE DEI LIQUORI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distillazione continua e discontinua</li> <li>- Produzione delle Acquaviti e dei liquori</li> <li>- Alcool</li> <li>- Tecniche di produzione dei liquori</li> </ul>
<b>B. TECNICHE DI MISCELAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrizione degli strumenti della miscelazione</li> <li>- Fasi corrette della miscelazione applicate ad ogni strumento</li> </ul>
<b>C. FINGER FOOD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pane</li> <li>- Composti</li> <li>- Spume</li> <li>- Varietà di finger food</li> </ul>
<b>DALLA VITE AL VINO</b>	
<b>A. VITE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pianta</li> <li>- Metodi di allevamento</li> <li>- Principali nemici della vite</li> </ul>
<b>B. DALLA VINIFICAZIONE ALL'INVECCHIAMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di vinificazione</li> <li>- Fermentazione</li> <li>- Costituenti del vino</li> <li>- Malattie e alterazioni</li> </ul>
<b>C. SERVIZIO DEL VINO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sommelier: Attrezzatura relativa al servizio del vino</li> <li>- Tipi di bottiglie</li> <li>- Temperature e successione dei vini</li> </ul>
<b>D. DEGUSTAZIONE - VINI DEL PIEMONTE CON ATTENZIONE AI VINI LOCALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Degustazione di vini nazionali</li> </ul>
<b>CARATTERISTICHE</b>	



# Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.edu.it](http://www.ipssalocri.edu.it)  
P.E.O. : [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) – P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

<b>ORGANOLETTICHE DEI VINI E DEI VINI SPECIALI E SUI METODI PER OTTENERLI - BIRRA PRODUZIONE E SERVIZIO</b>	
<b>A. VINIFICAZIONE E VINIFICAZIONI SPECIALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vinificazione: bianco, rosso, rosato •</li> <li>- Macerazione carbonica</li> <li>- Varietà dei prodotti derivati dal mosto</li> <li>- Spumantizzazione metodo tradizionale e Charmat</li> </ul>
<b>B. VINI SPECIALI E LE TECNICHE ENOLOGICHE, LEGISLAZIONE DEI VINI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vini liquorosi: Madera, Malaga, Marsala, Porto, Sherry</li> <li>- Vini aromatizzati</li> <li>- Spumanti e champagne</li> <li>- Vini da tavola, IGT, DOC, DOCG, IGP, DOP</li> <li>- VQPRD</li> <li>- Analisi dell'etichetta</li> </ul>
<b>C. DEGUSTAZIONE - PRIMO LIVELLO - TERMINOLOGIA E TECNICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Terminologia nei vari aspetti descrittivi</li> <li>- Studio e uso delle schede AIS e ONAV</li> </ul>
<b>D. DEGUSTAZIONE. TIPOLOGICA E BIRRA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Degustazione di una varietà di vini nelle diverse tipologie</li> <li>- Produzione e servizio della birra: primo livello</li> </ul>
<b>TEMATICHE DI BASE DELLA SALA RISTORANTE</b>	
<b>A. SALA RISTORANTE E RELATIVO SERVIZIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sala</li> <li>- Ristorante: strutture, impianti e reparti annessi</li> <li>- Brigata di sala: figure mansioni e rapporti interpersonali</li> </ul>
<b>B. MISE EN PLACE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place di base - Mise en place speciali</li> </ul>
<b>C. VARIE METODOLOGIE DI SERVIZIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Servizio al vassoio (all'inglese)</li> <li>- Servizio al guéridon (alla russa)</li> <li>- Servizio al piatto</li> <li>- Aspetti antinfortunistici</li> </ul>
<b>COCKTAIL E TECNICHE DI PREPARAZIONE - PRIMO LIVELLO</b>	
<b>A. MISCELAZIONE: STRUMENTI E TECNICHE D'USO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso del: Boston Shaker tradizionale</li> <li>- Mixing glass - Gallone</li> <li>- Miscelazione diretta nei bicchieri</li> </ul>
<b>B. SUDDIVISIONE DEI COCKTAIL IN BASE ALLA LORO QUANTITÀ DI SERVIZIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Short drink</li> <li>- Medium drink</li> <li>- Long drink</li> </ul>
<b>C. COCKTAIL IBA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricette codificate IBA</li> </ul>



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.edu.it](http://www.ipssalocri.edu.it)  
P.E.O. : [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) – P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

<b>DALLA VITE AL VINO - PRIMO LIVELLO- ABBINAMENTO CIBO-VINO</b>	- Mariage
<b>CARATTERISTICHE DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE</b>	- Tipologie delle aziende enogastronomiche - Catering industriale - Ristorazione commerciale
<b>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI CUCINA DI SALA - LIVELLO UNO</b>	- Principali ricette del <i>flambage</i> - Ristorazione tradizionale: osterie e simili, ristorante pizzeria - Ristorazione veloce o neo-ristorazione fast food, ristoranti tematici, bar

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_  
Luogo e data

Firma del/la Candidato/a

.....

Firma del Genitore / Tutore (per i candidati minorenni)

.....