



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" (GRIS00900X)**

Via Panoramica, 81

58019 - Porto S. Stefano (GR)

Telefono +39 0564 812490 - Fax +39 0564 814175 - C.F. 82002910535

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: segreteria@daverrazzano.it itn@daverrazzano.it

Posta elettronica certificata: segreteria@pec.daverrazzano.it gris00900x@pec.istruzione.it

**SCUOLA Istituto Professionale
INDIRIZZO Enogastronomico - biennio
A.S. 2023-2024**

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE: 3^A

DISCIPLINA: SALA E VENDITA

DOCENTE: SARA CERBAI

Contenuti disciplinari programmati

MODULO 1: La birra, come si sono evoluti gli stili nei differenti paesi produttori.

MODULO 2: Le bevande innovative fermentate: Ginger beer, kombucha e kefir.

MODULO 3: Le regole per l' invenzione di cocktail alcolici e non alcolici.

PROGRAMMAZIONE

MODULO 1: La birra, come si sono evoluti gli stili nei differenti paesi produttori.

- I principali paesi produttori di birra;
 - Germania, Austria e Repubblica Ceca
 - Regno Unito e Irlanda
 - Belgio, Olanda e Francia
- Gli stili di birrificazione; Pils, Helles, Dunkel, Bock, Keller, Weissbier, Rauch, ALE, IPA, APA, Porter, Stout, D'abbazia, Trappiste, Blanche, Lambic.
- I metodi di spillatura; In un colpo solo o in 3 colpi.

MODULO 2: Le bevande innovative fermentate: Ginger beer, kombucha e kefir.

- Tipologie di fermentazione: Alcolica, acetica, lattica
- vantaggi delle fermentazioni: conservabilità del prodotto, apporto di microbioti al metabolismo, trasformazione chimica e organolettica.

- Teoria: Kambucha, Ginger beer e Kefir; i prodotti di partenza della fermentazione, metodologie per la produzione, impiego per la produzione di prodotti da proporre alla clientela finale.
- Laboratorio: Kombucha e Ginger Beer; Produzione del fermentato

MODULO 3: Le regole per l' invenzione di cocktail alcolici e non alcolici.

- Le regole per l'invenzione di un cocktail: concetto di Base, Coadiuvante e Correttore.

Il docente

Sara Cerbai

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Sara Cerbai', written in a cursive style.