



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "F. ALBERT"
Via Tesso, 7 - 10074 LANZO TORINESE (TO)
Tel. 0123/29191 – Fax 0123/28601 e-mail info@istitutoalbert.it
web: <http://www.istituto-albert.it>
C.F. 92028700018



CIRC. N. del 13/12/2016

Ai docenti
Agli allievi delle classi terze, quarte e quinte IPSEOA
Al personale ATA

OGGETTO: attività Alternanza Scuola Lavoro IPSEOA
Corso degustazione formaggi - Corso cucina – Corso degustazione vini –
Corso degustazione olio – Uscita didattica Santa Clelia Mazzè

Nell'ambito delle attività di ASL rivolte alle classi terze, quarte e quinte del comparto alberghiero si realizzeranno le seguenti attività:

Corso degustazione formaggi

CLASSI	DATA	ORARIO	ATTIVITA'	LOCALI
IVAC	16/01/17	Dalle 10 alle 13	Corso degustazione formaggi	Aula Bertinetti
IVBC	23/01/17	Dalle 10 alle 13	Corso degustazione formaggi	Aula Bertinetti
IVCSV	30/01/17	Dalle 10 alle 13	Corso degustazione formaggi	Aula Bertinetti

Argomenti del corso le varie tipologie di formaggi (partendo dalla mozzarella per giungere a sapori più intensi come il parmigiano o i vari tipi di tome). I quattro diversi tipi di lavorazione.

Degustazione guidata di cinque tipi di formaggi.

Le classi IV CSV e V CSV parteciperanno il 12/04/2017 ad una visita aziendale presso l'Azienda vitivinicola Santa Clelia di Mazzè. Partenza prevista da Lanzo ore 8.30, rientro ore 16.00

Corso degustazione vini

CLASSI	DATA	ORARIO	ATTIVITA'	LOCALI
V CSV	16/01/17	Dalle 14,30 alle 17,30	Corso degustazione vini	Aula 114
V CSV	23/01/17	Dalle 14,30 alle 17,30	Corso degustazione vini	Aula 114
V CSV	30/01/17	Dalle 14,30 alle 17,30	Corso degustazione vini	Aula 114
V CSV	06/02/17	Dalle 14,30 alle 17,30	Corso degustazione vini	Aula 114

Argomenti del corso

Prima lezione

- Il sommelier: la figura del sommelier all'interno del ristorante, le sue competenze, i requisiti base e le sue funzioni.
- Brevi cenni storici sul vino e sulla gastronomia.
- La vite: la pianta, la vigna, tipologie di allevamento.
- L'uva: caratteristiche.
- La vendemmia.
- Le vinificazioni (in bianco, in rosso, metodo classico, metodo Charmat).
- L'invecchiamento.
- Il servizio del vino: presentazione, apertura, decantazione, vinaggio, temperature di servizio.
- Introduzione alla degustazione (esempio di scheda).
- Assaggio di 4 vini.

Seconda lezione

- Principali vitigni italiani.
- IGT, DOC e DOCG.
- La geografia del vino in Italia: cenni sulle principali zone produttive.
- I vitigni aromatici.
- Il sogno toscano: i supertuscan.
- I passiti e i vini muffati (*Botrytis Cinerea*).
- Principali vitigni internazionali.
- La Francia: Principali vitigni, disciplinare, zone produttive e i vini simbolo.
- Assaggio di 4 vini.

Terza lezione

- Sughero e chiusure alternative.
- Il mondo: principali paesi produttori e zone simbolo.
- Vini liquorosi: Marsala, Porto, Sherry e Madeira.
- Vini aromatizzati: Vermut e Barolo chinato.
- Introduzione abbinamento cibo – vino.

Quarta lezione

- Test finale e relativa correzione.
- Non solo vino: introduzione ai principali distillati mondiali e tecnica di degustazione.
- La birra: storia, produzione e degustazione con 2 assaggi.

Corso cucina

CLASSI	DATA	ORARIO	ATTIVITA'	LOCALI
VAC	06/02/17	Dalle 13 alle 17	Corso di cucina	Cucine I.I.S Albert
VAC	13/02/17	Dalle 13 alle 17	Corso di cucina	Cucine I.I.S Albert
VBC	20/02/17	Dalle 13 alle 17	Corso di cucina	Cucine I.I.S Albert
VBC	27/02/17	Dalle 13 alle 17	Corso di cucina	Cucine I.I.S Albert

Durante il corso verranno realizzati piatti raffinati con ingredienti semplici. La filosofia sottesa a tali tipi di preparazioni è quella tipica dei ristoranti di altissimo livello (es. Trussardi di Milano e Cambio di Torino).

Corso degustazione olio

CLASSI	DATA	ORARIO	ATTIVITA'	LOCALI
III AC	16/01/17	Dalle 9 alle 12	Corso degustazione olio ASSPO	Front Office
III B Cucina	16/01/17	Dalle 13 alle 16	Corso degustazione olio ASSPO	Front Office
III CSV	17/01/17	Dalle 9 alle 12	Corso degustazione olio ASSPO	Front Office
III B Sala	17/01/17	Dalle 13 alle 16	Corso degustazione olio ASSPO	Front Office

Argomenti del corso: il significato dell'olio nella religione e nella storia. Trattazione delle principali tecniche di produzione e delle caratteristiche nutritive del prodotto in relazione ai vari tipi di clima. Il corso terminerà con un'attività di degustazione guidata di cinque oli.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(*Prof. Barbato VETRANO*)

firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, c. 2 DLgs 39/93