



PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2022/2023

Classe: IV Be

Disciplina: Lab. Serv. Eno di Sala e Vendita

Docente: RUGGERI CRISTIAN

Elenco dei contenuti

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati di classe

---

UDA A: IL MONDO DEL VINO

Gli aspetti dell'enologia

Il vino: mosto, processi di fermentazione, tecniche di vinificazione

UDA B: TECNICHE DI SERVIZIO DEL VINO, DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI

Il servizio del vino, temperature di servizio, modalità di degustazione e abbinamenti cibo-vino

UDA C: IL VINO IN ITALIA

La produzione regionale.

Vini DOCG e DOC

UDA D: LA QUALITÀ ALIMENTARE

I sistemi di qualità alimentare, prodotti DOP, IGP, STG.

La qualità percepita.

Le etichette alimentari

Differenziare la qualità alimentare.

Evoluzione e proposte di ristorazione etica e sostenibile

UDA E: L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA

Programmare e pianificare l'offerta enogastronomica

UDA F: IL BAR

Diverse tipologie di bar

I prodotti analcolici.

Il caffè.

I liquori