



PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2021/2022

Classe: IV Ae

Materia: Lab. Serv. Eno di Sala e Vendita

Docente: RUGGERI CRISTIAN

Elenco dei contenuti

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della 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, prodotti analcolici. Il caffè. I liquori