









## Programmazione didattica

### classe quarta


Unità 5: I VINI (consolidamento e approfondimento)					
Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommelierie	Contenuti digitali	Metodologie
<b>1 La produzione vitivinicola.</b>	Conoscenze di base inerenti all'enologia. Conoscenza degli aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.		1 Il vino e l'enologia. 2 La viticoltura. 3 Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione. 4 La cantina. 5 Le alterazioni, le malattie e i difetti del vino. 6 I vini passiti.	 <b>Tutorial</b> Le tipologie di bottiglie.	Lezione frontale. Visita a una cantina.
<b>2 La normativa nel settore vitivinicolo.</b>			1 Normativa nazionale e comunitaria. 3 L'etichetta.		Lezione frontale in classe.
<b>3 Il servizio del vino.</b>	Regole relative al servizio del vino a tavola.		1 L'attrezzatura per il servizio del vino. 2 Il servizio al tavolo.		Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.
<b>4 Champagne e spumanti.</b>			1 La produzione degli Champagne. 2 La produzione dei vini spumanti. 3 La classificazione dei vini spumanti. 4 Il servizio di Champagne e spumanti.		Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.
<b>5 Gli altri vini speciali.</b>			1 I vini liquorosi. 2 I vini aromatizzati.	 <b>Approfondiment</b> Il Vermouth e le bevande aromatizzate a base vino.	Lezione frontale. Visita a una bottigliera.
<b>Recupero e approfondiment o.</b>				 <b>Test</b> Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggio automatici.	



**Unità 6: LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO**  
(consolidamento prima parte; seconda parte)



Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
<b>1 La produzione vitivinicola nelle regioni italiane.</b>	<p>Conoscenze di base inerenti all'enologia.</p> <p>Regole relative al servizio del vino a tavola.</p> <p>Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.</p>		<p>1 Le caratteristiche della produzione italiana.</p> <p>2 La produzione regionale.</p>	<p> <b>Google Earth™</b> Tour dei vini DOCG del Nord Italia. Tour dei vini DOCG del Centro Italia. Tour dei vini DOCG del Sud Italia.</p> <p> <b>Approfondimento</b> o I vini della Repubblica di San Marino.</p> <p> <b>Biblioteca</b> Database dei vini italiani.</p>	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.
<b>2 La produzione vitivinicola in Europa.</b>			<p>1 La vitivinicoltura in Francia.</p> <p>2 La vitivinicoltura in Spagna.</p> <p>3 La vitivinicoltura in Portogallo.</p> <p>4 La vitivinicoltura in Germania.</p> <p>5 La vitivinicoltura in Austria.</p> <p>6 La vitivinicoltura in Ungheria.</p>	<p> <b>Approfondimento</b> o La vitivinicoltura nel resto d'Europa.</p> <p> <b>Biblioteca</b> Database dei vini europei e internazionali.</p>	Lezione frontale. Visita a un'enoteca.
<i>In questa guida</i> <b>Cruciverba</b>					



**Unità 7: ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE**  
(consolidamento e approfondimento)

Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
<b>1 L'analisi delle caratteristiche organolettiche.</b>	Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.		1 L'analisi sensoriale. 2 La degustazione dei cibi. 3 La degustazione dell'olio di oliva. 4 La degustazione delle acque. 5 La degustazione della birra.	<p><b>Documento</b> Scheda per l'analisi sensoriale del cibo, compilabile e stampabile. Scheda per l'analisi organolettica dell'olio, compilabile e stampabile. Scheda per la valutazione della birra, compilabile e stampabile.</p> <p><b>Approfondimento</b> La normativa sulla produzione degli oli d'oliva. Terminologia per l'analisi organolettica dell'olio d'oliva. I termini della degustazione della birra. L'analisi organolettica del cioccolato.</p>	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.
<b>2 La sommellerie.</b>	Conoscenze di base inerenti all'enologia. Regole relative al servizio del vino a tavola.		1 La figura professionale del sommelier. 2 L'analisi organolettica del vino: l'esame visivo. 3 L'esame olfattivo. 4 L'esame gusto-olfattivo. 5 Le sensazioni finali.	<p><b>Documento</b> Scheda analitico-descrittiva del vino, compilabile e stampabile.</p> <p><b>Approfondimento</b> Terminologia AIS per l'analisi organolettica del vino.</p>	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.
<b>3 L'abbinamento tra cibo e vino.</b>	Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.		1 I principi di abbinamento. 2 La scheda grafica di abbinamento. 3 La successione dei vini a tavola.	<p><b>Documento</b> Scheda grafica di abbinamento cibo-vino, compilabile e stampabile.</p>	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio (nel <i>Ricettario in sala</i> : rubrica <i>abbinamento cibo-vino</i> ).
<b>Recupero e approfondimento.</b>				<p><b>Test</b> Test di verifica delle conoscenze di base, autovalutazione e punteggio automatici.</p>	

Unità 8: LA BIRRA (seconda parte)					
Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
<b>1 La produzione della birra.</b>	Trasformazioni chimiche comuni nel campo alimentare. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.		1 La birra. 2 Le fasi di produzione. 3 Le birre artigianali. 4 La classificazione della birra in Italia.		Lezione frontale in classe e in laboratorio.
<b>Recupero e approfondimento.</b>				 <b>Test</b> Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggio automatici.	

Unità 9: I SUPERALCOLICI					
Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
<b>1 La produzione dei distillati.</b>	Conoscenze di base relative alle bevande alcoliche.		1 I distillati. 2 Il ciclo di produzione dei distillati.	<i>Menu risorse</i>  <b>Biblioteca</b> Piccolo database del barman.	Lezione frontale in classe e in laboratorio.
<b>2 Classificazione e servizio dei distillati.</b>			1 Classificazione dei distillati. 2 I distillati di vino. 3 I distillati di vinacce. 4 I distillati di cereali. 5 Le acqueviti di piante. 6 Le acqueviti di bacche e di frutta.		Lezione frontale in classe e in laboratorio.
<b>3 I liquori e le creme liqueure.</b>			1 Produzione e classificazione dei liquori. 2 I liquori dolci. 3 I liquori amari. 4 Le creme liqueure.		Lezione frontale in classe e in laboratorio.
<b>Recupero e approfondimento.</b>					 <b>Test</b> Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggio automatici.

Unità 12: ENOGASTRONOMIA E SOCIETÀ					
Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
<b>1 Le abitudini alimentari.</b>	Evoluzione storica dei locali di ristorazione. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.	1 Cibo e cultura. 2 La tipizzazione dei prodotti. 3 Le diete alimentari.			Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.
<b>2 I fattori che influenzano le scelte gastronomiche.</b>		1 Le scelte gastronomiche. 2 Fattori dietetici. 3 Fattori culturali.		 <b>Approfondimento</b> Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. La dieta "Gluten Free".	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio (nel <i>Ricettario in sala</i> : menu 38-41 [per diete speciali]).
<b>Recupero e approfondimento.</b>				 <b>Test</b> Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggio automatici.	

Unità 15: CATERING E BANQUETING (ripresa e approfondimento)					
Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
<b>1 Il catering.</b>		1 L'attività di catering. 2 La produzione e la distribuzione itineranti.			Lezione frontale in classe e in laboratorio.
<b>2 Il banqueting e il catering-banqueting.</b>		1 L'attività di banqueting e di catering-banqueting. 2 Gli operatori. 3 Le occasioni e le tipologie di evento. 4 L'attrezzatura speciale.			Lezione frontale in classe e in laboratorio.
<b>3 La preparazione di un evento speciale.</b>	Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio. Regole per la corretta mise en place e le varie tecniche di servizio. Norme per accogliere, assistere e congedare il cliente in modo impeccabile.	1 La vendita di un evento speciale. 2 La pianificazione del lavoro. 3 La preparazione della sala. 4 Il buffet. 5 La mise en place dei tavoli e gli addobbi. 6 Il servizio in sala. 7 I banchetti di nozze. 8 Il cerimoniale.		 <b>Tutorial</b> Il Fruit Carving.	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio (nel <i>Ricettario in sala</i> : menu 36-37 [per banchetti]).
<b>Recupero e approfondimento.</b>				 <b>Test</b> Test di verifica delle conoscenze di base, autovalutazione e punteggio automatici.	

