ANNO SCOLASTICO	2024/2025
CLASSE	4A
MATERIA	LABORATORIO SALA BAR
DOCENTE	CLAUDIA COZZOLINO

ARGOMENTI SVOLTI:

UDA 1 DALL'UVA ALLA BOTTIGLIA

Il vino in Italia, la produzione del vino
La fermentazione
La vinificazione in bianco, rosso e rosé
Le tecniche di degustazione e gli abbinamenti
Vini spumanti

UDA 2 L'ARTE DELLA DISTILLAZIONE

La birra: la produzione della birra, la classificazione delle birre
Abbinamento cibo-birra, temperature di servizio della birra
La distillazione, Vini speciali, vini liquorosi

UDA 3 I PRINCIPI DI ABBINAMENTO

le tipologie di ristorazione
Il menu e le carte del ristorante
I Criteri di abbinamento cibo - bevande
Le certificazioni

UDA INTERDISCIPLINARE IN VINO VERITAS: Realizzazione di un'etichetta sostenibile di un vino del territorio.

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Menaggio, 07/06/2025
FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

Claudia Cozzolino

_____

_____