

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ANNO SCOLASTICO	2022-2023
CLASSE	4A
MATERIA	SALA /BAR SU ENOGASTRONOMIA
DOCENTE	Rizzo Francesco

Argomenti 1°quadrimestre

UDA: Dall'uva alla bottiglia

La storia del vino
 Composizione dell'acino
 La vinificazione
 Le malattie della vite
 Il vino in Italia

UDA: La dieta mediterranea

La fase di produzione dell'olio di oliva
 L'olio d'oliva

Argomenti 2°quadrimestre

L'alambicco
 I distillati
 I cocktail
 I diversi metodi di miscelazione
 Il menu
 Criteri di abbinamento cibo bevande e bevande cibo
 Degustazione del vino
 Qualità ed etichette
 La birra

UDA: In vino Veritas

Compilazione scheda AIS
Esame visivo, gusto-olfattivo e gustativo del vino

Menaggio, 27/05/2023

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

Francesco Rizzo