

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

ANNO SCOLASTICO	2022/23
CLASSE	4B
MATERIA	Laboratorio di sala e vendita
DOCENTE	CARMINE ZANNINO

**LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: Maitre, Sommelier, Bartender**

## **ARGOMENTI SVOLTI IN AULA**

**UDA INTERDISCIPLINARE 1 QUADRIMESTRE: LA DIETA MEDITERRANEA**

**UDA INTERDISCIPLINARE 2 QUADRIMESTRE : IN VINO VERITAS**

### **UNITA' FORMATIVA 1: La vite e la vinificazione**

- Il ciclo vitale della vite
- Ciclo annuale della vite
- Caratteristiche del grappolo
- L'importanza del territorio e clima
- La vendemmia
- Le fermentazioni
- Tecniche di vinificazione
- Trattamenti e correzioni del vino
- Imbottigliamento e tappatura.

### **UNITA' FORMATIVA 2 : I VINI SPECIALI**

- Vini passiti
- Vini muffati
- Vini di ghiaccio
- vini liquorosi
- .vini aromatizzati
- vini spumanti
- il metodo classico e metodo charmat

### **UNITA'FORMATIVA 3:La degustazione**

- Esame visivo
- Esame olfattivo
- Esame gusto.olfattivo
- Sched AIS

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I.I.S.S. E. VANON MENAGGIO
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>	Versione 21 aprile 2020	

#### **UNITA' FORMATIVA 4: L'abbinamento cibo-vino**

L'abbinamento fra cibo e vino  
Tecniche di abbinamento  
Scheda Mercadini

#### **UNITA' FORMATIVA 5: Le regole dell'enologia europea**

Il vino nell'Unione Europea  
Quadro Normativo

#### **UNITA' FORMATIVA 6: L'etichettatura**

Norme che regolano l'etichettatura

#### **UNITA' FORMATIVA 7: Vitigni e vini d'Italia**

Valle D'Aosta  
Piemonte  
Lombardia  
Trentino Alto-Adige  
Friuli-Venezia Giulia  
Veneto  
Liguria  
Emilia-Romagna  
Toscana  
Marche  
Umbria  
Lazio  
Abruzzo  
Molise  
Campania  
Puglia  
Basilicata  
Calabria  
Sicilia

#### **UNITA' FORMATIVA 8: LA CUCINA DI SALA**

Il flambè  
Attrezzature  
L'esecuzione del flambage  
-antipasto  
-primo  
-Secondo di carne/pesce

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 3 di 3	I. I. S. S. "E. VANONI" MENAGGIO 
<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>		Versione 21 aprile 2020	

-desserts

### UNITA' FORMATIVA 9.La Distillazione

L'alambicco

Metodi di distillazione

Il processo produttivo dei distillati

Classificazione e servizio

### ARGOMENTI SVOLTI IN LABORATORIO

Ripasso caffetteria

Servizio completo di un menu

Degustazione di alcuni vini italiani

Abbinamento cibo-vino con scheda Mercadini

La cucina di sala: preparazione di un antipasto, primo di carne e pesce, desserts

Preparazione eventi: Open day e collaborazione con i.c Porlezza.

Porlezza, 8 Giugno 2023

I RAPPRESENTANTI

*Mara Cotenna*

IL DOCENTE

*Carmina Scavino*