


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	2025-2026
CLASSE	4 A
MATERIA	LA. SALA VENDITA
DOCENTE	FICARA ANTONINO

ARGOMENTI SVOLTI

UDA1

caratteristiche e funzioni del menu
 criteri e regole per la stesura di un menu
 i menu a prezzo fisso- vario- concordato

UDA2

la vite ,il ciclo produttivo della pianta,il ciclo annuale e vegetativo della vite.
 le fasi della vendemmia e della vinificazione in rosso
 la fermentazione alcolica del mosto d'uva e la fermentazione malolattica
 vinificazione in bianco in rosato,classificazione dei vini in base al grado zuccherino e temperature di servizio corrette dei vini
 maturazione e affinamento, correzioni e stabilizzazioni del vino
 i vini speciali:i vini passiti i vini muffati ,gli eiswein, i vini liquorosi, i vini aromatizzati
 tipologie di vini liquorosi:madeira ,porto,sherry,marsala
 caratteristiche della cantina
 i vini speciali la spumantizzazione : il metodo classico(champenoise) e metodo charmat(Martinotti)

UDA3

Le forme di catering & banqueting
 Il catering industriale ed il catering privato
 Le fasi operative organizzazione banqueting catering
 catering,banqueting : il servizio a la place, buffet e misto
 come elaborare un diagramma di flusso per l'organizzazione di un servizio di catering banqueting privato
 il contratto di catering -banqueting

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

