



## Programma svolto a. s. 2023-2024

Classe / Indirizzo: 4 BE - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Materia: LAB.SERV.ENO. SALA E VENDITA

Docente: FRANZINI MICHELE

*L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe*

### Elenco dei contenuti

#### UDA A - IL MONDO DEL VINO 1° (CENNI)

- Quali sono le caratteristiche della vite
- Da quali fattori dipendono le caratteristiche del vino
- Produzione
- Vinificazione in rosso, rosato, bianco

#### UDA B - LE TECNICHE DI SERVIZIO DEL VINO, DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI

- Come si serve il vino
- Attrezzatura di servizio
- Temperature di servizio
- Cenni di analisi sensoriale e degustazione
- Abbinamento cibo/vino (concordanza, tradizione, contrasto)

#### UDA C - IL VINO IN ITALIA

- Breve analisi della produzione vitivinicola nelle regioni italiane

#### UDA D- LA QUALITÀ ALIMENTARE

- Definizione di qualità
- Le tipologie di qualità
- Il sistema HACCP
- I marchi di qualità
- Il disciplinare di produzione (cenni)
- Legislazione (cenni)
- L'etica e la sostenibilità nella ristorazione (cenni)

#### UDA E - L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA

- Come pianificare e programmare l'offerta enogastronomica
- Tecniche di progettazione e realizzazione
- Ordine delle portate

#### UDA F - IL BAR 1°

- Le tipologie di bevande esistenti
- Bevande analcoliche
- Bevande miscelate e non miscelate, bevande nervine

Cremona, *07/06/2024*

Il docente

*Michele Franzini*