

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA E
PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI
DOCENTE ZEPILLI SANDRO
MATERIA LAB. ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA
CLASSE 4 SEZIONE H**

✓ **PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:**

Il personale di sala,
I metodi di spumantizzazione
La vinificazione bianco rosso, rosato
Sistemi di appassimento delle uve
Classificazione dei distillati e degli amari
La storia della vite
Enologia nazionale: Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia
Giulia, Emilia Romagna, Liguria, Marche, Toscana
Classificazione dei vini, nazionale ed europea, i disciplinari di produzione
I liquori dolci a base di arancia
La classificazione dei formaggi

✓ **ARGOMENTI SVOLTI DURANTE IL PERIODO DI SOSPENSIONE DELLE LEZIONI, PER EMERGENZA COVID-19, ATTRAVERSO LA DIDATTICA A DISTANZA:**

ENOLOGIA Ciclo produttivo- La pianta della vite
La comunicazione: Verbale- Paraverbale – non Verbale.
La comunicazione efficace
La vite ciclo biologico e ciclo annuale
La birra produzione, classificazione e servizio

✓ **ARGOMENTI DA SVOLGERE E OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO DA CONSEGUIRE O DA CONSOLIDARE PER LA CLASSE, A PARTIRE DAL MESE DI SETTEMBRE:**

Produzione vitivinicola in Italia
Servizio degli antipasti dei salumi
Analisi sensoriale e degustazione
Il bere miscelato
Enogastronomia e società
Catering e banqueting preparazione di un evento speciale

Firma del docente
ZEPILLI SANDRO