

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

✓ **PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:**

La vite - composizione della pianta, fasi vegetative, raccolta
La spumantizzazione, metodo classico e Martinotti
Fasi della spumantizzazione , metodo classico
La spumantizzazione classificazione
La vinificazione
La Vinificazione in bianco - rosato- rosso
I sistemi di appassimento delle uve
La cantina, conservazione dei vini
La cantina del ristorante
Scheda tecnica di degustazione del vino
Regole di abbinamento cibo vino
Il processo di distillazione
I distillati, classificazione: cereali, vino, piante, frutta.
Uso dei distillati in cucina

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

Ripasso
I processi di distillazione

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

Il mondo della ristorazione
I banchetti
Il lavoro al bar
Rapporti con i clienti

Firma del docente
ZEPPILLI SANDRO