

Disciplina:sala e vendita

Docente:

Classe 3 E

A.S. 2024/2025

PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N1. Il territorio tra tradizioni e innovazioni.

La produzione vitivinicola, il vino e l'enologia, la viticoltura, le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione, la cantina, le alterazioni, le malattie e i difetti del vino, i vini passiti. La normativa del settore vitivinicolo, normativa nazionale e comunitaria, i disciplinari di produzione, l'etichetta. Il servizio del vino, l'attrezzatura per il servizio del vino, il servizio al tavolo. Champagne e spumante, la produzione degli champagne, la produzione dei vini spumanti, il servizio di Champagne e spumanti. Gli altri vini speciali, vini liquorosi, vini aromatizzati

UDA N 2. Il lavoro come opportunità.

La produzione dei distillati, i distillati, il ciclo di produzione dei distillati. Classificazione dei distillati, i distillati di vino, i distillati di vinacce, le acqueviti di piante, bacche e frutta. I cocktail e le attrezzature, definizione di e classificazione delle bevande miscelate, i bicchieri e le altre attrezzature, barman e bar tender, la mise en place del banco del bar, la cultura di bere consapevole.

UDA N 3. Viaggi e viaggiatori.

Il servizio degli antipasti, le tipologie di antipasti, antipasti classici particolari. Il servizio dei salumi, la classificazione dei salumi, la porzionatura e il servizio

UDA N 4. Dimmi come mangi.

Sfilettatura e trinciatura dei prodotti ittici, i prodotti ittici, la sfilettatura del pesce, la trinciatura dei crostacei. La trinciatura delle carni, la classificazione delle carni, metodi e attrezzatura, trinciare le carni bovine, trinciare il cosciotto d'agnello, trinciare il pollame. La cucina di sala, cucinare in sala, l'attrezzatura, la tecnica di cottura alla lampada.

Erice, 14/06/2025

Il Docente