

● PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1 Un corretto stile di vita

(La produzione del vino U4)

La produzione vitivinicola

- Le fasi di produzione del vino
- La vinificazione in rosso, in bianco, in rosato, la macerazione carbonica, la spumantizzazione ● Le menzioni tradizionali dei vini di qualità in Italia (IGP, DOC, DOCG)

UDA N° 2 Tutela e valorizzazione del patrimonio culturale e ambientale Analisi sensoriale

La sommellerie

- La figura del sommelier
- L'attrezzatura per la degustazione
- L'analisi organolettica del vino (descrittori, esame visivo, olfattivo, gustativo)

UDA N° 3 Cambiamenti delle abitudini e dei valori nel tempo e nello spazio Enogastronomia Modulo 9

Eventi speciali

Eventi speciali

- L'attività di banqueting
- Gli operatori
- Le occasioni e le tipologie di eventi
- Preparazione e gestione di un evento
- La pianificazione del lavoro
- La preparazione della sala
- Il buffet
- La mise en place
- Il servizio in sala

UDA N° 4 Cittadinanza attiva e responsabile

Modulo 6 L'offerta enogastronomica unità 2, Modulo 8 U.D. 2-3: PAG 156-165

- Comunicare attraverso il menu
- L'aspetto grafico
- Le informazioni
- L'ordine dei piatti nella carta e le regole ortografiche

Le bevande miscelate

- Mise en place del bancone preparazione ed esecuzione dei cocktail

- La classificazione dei cocktail
- Gli strumenti per miscelare
- I bicchieri di servizio
- La tecnica di miscelazione
- Alcuni cocktail mondiali Alexander, Margarita, John Collins).

Erice, 09 giugno 2025

Il docente