

# MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE

**LUIGI EINAUDI** - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238



Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

# Programma svolto a. s. 2024-2025

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

Materia: LAB.SERV.ENO. SALA E VENDITA

Docente: RUGGERI CRISTIAN

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 QUALITA' 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 ENOGASTORNOMICA

- 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, 4 Giugno 2025

Il docente

	Cristian Ruggeri
Format programma svolto-revmag24	