



Programma svolto a. s. 2025/26

Classe / Indirizzo: 5 Ae

Materia: Laboratorio 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 2° (CENNI) • Le caratteristiche della vite (ripasso) • Enologia • Produzione • I vini passiti • I vini speciali • Spumante e Champagne • Analisi della produzione vitivinicola mondiale [cenni] • Abbinamento cibo/vino

UDA B– PRODOTTI TIPICI • Prodotti tipici • I marchi di qualità • Il disciplinare di produzione • Legislazione • Prodotti tipici e offerta gastronomica del territorio

UDA C – I MENU E LA SUCCESSIONE DELLE PORTATE • Il menu • Tecniche di progettazione e realizzazione • Ordine delle portate

UDA D – LE NUOVE FORME DI RISTORAZIONE • Il Catering • Il Banqueting • Aspetti progettuali di menu e servizi per le attività di catering, banqueting e banchettistica in generale

UDA E – IL BAR 2° • Le acque • Bevande alcoliche e analcoliche • Bevande miscelate e non miscelate, bevande nervine

Cremona, 3 Giugno 2026
Cristian _____

Il docente _____Ruggeri