

PROGRAMMA DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

PROF. Antonio Del Giudice

ANNO SCOLASTICO 2024-25

CLASSE 4° SEZ. B

PROGRAMMA SVOLTO

➤ **Dalla gastronomia all'enogastronomia**

- Le aziende ristorative
- I reparti
- La sala ristorante e la sua brigata
- Il food cost ed il drink cost
- Beverage e costi del vino
- Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy, piatti regionali, cultivar e vini di: Val d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna.

3 La birra

- Origini e produzione
- Vari tipi di birra

4 La produzione del vino

- La produzione vitivinicola
- Vino ed enologia
- La viticoltura
- Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione
- La normativa del settore vitivinicolo
- I disciplinari di produzione
- L'etichetta
- I Vini speciali
- I vini liquorosi
- I vini aromatizzati

5 Il vino in Italia

- La produzione vitivinicola delle regioni italiane
- Le caratteristiche della produzione italiana
- La Produzione regionale
- La degustazione

MEZZI

Libro di testo in uso “MASTER LAB per il 4°e 5° anno”, fotocopie ed appunti presi durante l’attività didattica, ricerche internet.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state effettuate verifiche scritte (quesiti a scelta multipla, domande aperte, quesiti a risposta singola) verifiche orali, valutazione sull’attività di laboratorio con le quali ho potuto verificare il grado di preparazione per attivare eventuali attività di recupero e/o pausa didattica .

ATTIVITA’ DI RECUPERO

Gli argomenti trattati durante l’anno hanno richiesto momenti di recupero di carenze pregresse e di consolidamento delle conoscenze acquisite. Sono state svolte diverse ore di recupero.

POTENZIAMENTO

Modalità: in itinere (ritornando sugli stessi argomenti con metodologie diverse);

ATTIVITA’ EXTRASCOLASTICHE

Non sono state effettuate attività extrascolastiche

Sezze, 06 giugno 2025

Il docente

Prof. Antonio Del Giudice