

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAG
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 27 aprile 2021	

ANNO SCOLASTICO	2020-2021
CLASSE	4S
MATERIA	SALA-BAR
DOCENTE	RIZZO FRANCESCO

LIBRO ADOTTATO : TECNICHE DI SALA-BAR E VENDITA ALMAPLAN EDIZIONI
Ripetizione ed approfondimento degli argomenti degli anni precedenti

ARGOMENTI SVOLTI IN DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA tra il 1° e 2° quadrimestre

ARGOMENTI	TIPOLOGIA DI INTERAZIONE	APPLICATIVI USATI
I vini liquorosi	MATERIALE/video lezioni	CLASSROOM/ HANGOUT MEET
La storia dei vini liquorosi	MATERIALE/video lezioni	CLASSROOM/ HANGOUT MEET
Il vermouth	MATERIALE/video lezioni	CLASSROOM/ HANGOUT MEET
Alterazioni, difetti e malattie del vino	MATERIALE/video lezioni	CLASSROOM/ HANGOUT MEET
Il vino nell'alimentazione	MATERIALE/video lezioni	CLASSROOM/ HANGOUT MEET
L'enografia nazionale	MATERIALE/video lezioni	CLASSROOM/ HANGOUT MEET

Argomenti in aula 1° quadrimestre

U.1 Tecniche Avanzate di servizio

Gli stili di servizi
 Il taglio, il trancio e la sfilettatura
 Il servizio dei pesci
 Le insalate

U.2 I vini

La pianta della vite
 Tecniche di vinificazione

U.3 La legislazione vitivinicola

La legislazione italiana
 La legislazione europea
 Le regioni

U.4 La degustazione e l'abbinamento

La degustazione
 L'esame visivo
 L'esame olfattivo
 L'esame gusto olfattivo
 L'abbinamento cibo e vino

Project work "Il mondo del vino"

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAG
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 27 aprile 2021	

Argomenti in aula 2°quadrimestre

U.2 I vini

Vini Passiti e i vini speciali
I vini spumanti
Lo Champagne
Il metodo charmat
Il metodo Champenois

U.5 Il catering e il Banqueting

Forme di catering
Il banqueting
Forme di banqueting
Banqueting manager
L'organizzazione di un banchetto
La location
Il contratto
La logistica
I tavoli
La brigata

Project work "I banchetti"

Lezioni Laboratoriali

Sequenza operativa con servizio
Preparazione cocktail IBA
Allestimento bar specifico a tema
Preparazione piatti alla lampada
Servizio prima colazione
Abbinamento cibo/vino
Compilazione scheda AIS
Compilazione scheda Mercadini
Preparazione di diversi buffet
Gara interna classe abbinamento mocktail/panino

EVENTUALI PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA SVILUPPATI

1° quadrimestre

ARGOMENTI	TIPOLOGIA DI INTERAZIONE	APPLICATIVI USATI
I cento passi Peppino Impastato	MATERIALE/video lezioni	MATERIALE/video lezioni

2° quadrimestre

ARGOMENTI	TIPOLOGIA DI INTERAZIONE	APPLICATIVI USATI
Placido Rizzotto	MATERIALE/video lezioni	MATERIALE/videolezione

Menaggio, 21/05/2021

IL DOCENTE

Francesco Rizzo