Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"
Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B
Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V
Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q
Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.ipsiaferrari.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it

Programmazione definitiva

INSEGNANTE: *Di Flora Francesco*	
MATERIA DI INSEGNAMENTO: Sala e vendita	
ANNO SCOLASTICO: **2019 - 2020**	**CLASSE:** 4 B eno
TESTO IN ADOZIONE: Accademia di Sala e Vendita Light-Laboratorio di Sala e Vendita Articolazione Enogastronomia **EDITORE:** LE MONNIER scuola	
ALTRI STRUMENTI UTILIZZATI: *fotocopie, ricerche su internet,presentazioni in PWP*	

- Conoscenza della classe
- Ripasso argomenti primo biennio:
  stili di servizio, i reparti adiacenti alla sala ristorante
- Spiegazione sul concetto di enogastronomia e la figura dell'enogastronomo.
- Tipologie di enogastronomia (generale e tipica).
- L'enografia Italiana
- Presentazione in PPT sui "marchi di qualità": la qualità alimentare, il concetto di prodotto genuino e salubre;i fattori che determinano l'acquisto degli alimenti. Cos'è un prodotto tipico. Perché esistono i marchi di qualità, quali sono i marchi di qualità. I prodotti DOP, IGP, STG, BIO, PAT, SLOW FOOD
- Presentazione in PPT sui marchi di qualità: le DOC, DOCG e IGT
- La Ristorazione: definizione di ristorazione, mappa concettuale, spiegazione sulle seguenti tipologie di ristorazione: tradizionale, gourmet, trattoria, osteria, pizzeria, tipica, etnica.
- Presentazione in PPT sui momenti di servizio in albergo; le tipologie dei pasti.
- Presentazione in PPT sulla distillazione. Spiegazione sulla classificazione dei distillati.
- Spiegazione teorica sui cocktails: classificazione, tipologie e tecniche utilizzate.
- Presentazione in PPT sul Vino 1° parte (enologia, la vite, il grappolo d'uva, le caratteristiche dell'acino).

- Presentazione in PPT sul vino 2° parte (viticoltura, vino, vigneto, vitigno, la fermentazione, ciclo biologico della vita, tipologie di fermentazione, la vinificazione)
- Presentazione in PPT sul vino 3° parte (Vinificazione in bianco, in rosso e in rosato. Le altre tecniche di vinificazione, i vini frizzanti, dolci, passiti, novello e liquorosi, le temperature di servizio)

La seguente programmazione è stata svolta in modalità a distanza* (DAD)

Ripetizione e consolidamento degli argomenti passati:

- Il Vino 1° parte (enologia, la vite, il grappolo d'uva, le caratteristiche dell'acino)
- Il vino 2° parte (viticoltura, vino, vigneto, vitigno, la fermentazione, ciclo biologico della vita, tipologie di fermentazione, la vinificazione)
- Il vino 3° parte (Vinificazione in bianco, in rosso e in rosato. Le altre tecniche di vinificazione, i vini frizzanti, dolci, passiti, novello e liquorosi, le temperature di servizio)
- La distillazione
- I "marchi di qualità": la qualità alimentare, il concetto di prodotto genuino e salubre;i fattori che determinano l'acquisto degli alimenti. Cos'è un prodotto tipico. Perché esistono i marchi di qualità, quali sono i marchi di qualità. DOP, IGP, STG, BIO, PAT, SLOW FOO, DOC, DOCG e IGT
-

Proseguimento della programmazione in modalità a distanza (DAD)

- Visione di un video sulla Spumantizzazione
- Spiegazione teorica sulla cantina, la cave du jour e la corretta disposizione delle bottiglie di vino.
- L’etichetta e la retro etichetta del vino, le indicazioni specificazioni del vino: riserva, classico e superiore.
- La figura del sommelier: le attrezzature per il servizio del vino, i bicchieri della degustazione del vino.
- Presentazione sul servizio del Banqueting e Catering: cos’è, differenza fra i due, le tipologie di catering, lo staff del banqueting,
- Presentazione in PPT sulla Birra: spiegazione sulla storia, che cos’è, il ciclo produttivo, la classificazione, le tipologie, le tecniche di servizio (spillatura e mescita in bottiglia) della birra.
- Spiegazione teorica con presentazione il PPT sul Menu e la carta delle vivande: differenza, tipologie, aspetti tecnici. La normativa che regola i menu e carta delle vivande. Le funzioni che assolve una lista delle vivande, come strutturare un menu. La sequenza delle portate in un menu

Didattica a Distanza: Marzo 2020

- ☐ **<u>Modalità asincrona</u>** (*trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante*)
  - Registro elettronico Argo Scuola Next
  - Registro elettronico Argo Did Up
  - Videolezioni
  - Audiolezioni
  - Gruppo Whatsapp di classe
  - Piattaforma Google Classroom
  - Piattaforme collegate con i libri di testo;
  - Restituzione elaborati corretti

- ☐ **<u>Modalità sincrona</u>** (*interazione immediata tra l'insegnante e gli alunni di una classe, previo accordo sulla data e sull'ora del collegamento*).
  - Piattaforma suggerita dall'Istituto : Hangouts Meet – G. Suite

Battipaglia, li 6/6/2020

Firma

Diflora Francesco