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: **2020 - 2021**	**CLASSE:** 4 A 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 e presentazione del programma annuale
- Spiegazione sul concetto di enogastronomia e la figura dell'enogastronomo.
- Tipologie di enogastronomia (generale e tipica) e come promuoverla.
- L'enogastronomia Italiana. Significato della parola "prodotto tipico"
- Presentazione in PPT sui Marchi di qualità (differenza fra salubrità e genuinità di un prodotto, il consumatore di ieri e di oggi, l'etichetta alimentare, gli Odc-MiPAAF, perchè sono nati i discilinari e qiali sono: DOP-IGP-STG-PAT-BIO- Presidio Slow Food- gluten free- produzione integrata)
- I marchi DOCG-DOC-IGT (VQPRD). La L. 164 del 1992 e il DL n. 61 del 2010.
- Storia sulle denominazioni dei vini. Specificazioni particolari : Classico, Riserva e Superiore.
- Presentazione in PPT sul Vino (1°parte)Cos'è il vino e il ciclo biologico della vite.
- Presentazione in PPT sul Vino (2°parte) Tipologie di fermentazione e vinificazione
- Presentazione in PPT sul Vino (3°parte): I solfiti e la solfitazione, la macerazione carbonica (il vino

novello).

- I vini speciali: il vino frizzante, il vino dolce, il vino passito e i vini liquorosi. Cenni sulle temperature di servizio
- Spiegazione sulla spumantizzazione: il metodo Charmat o Martinotti, il metodo classico e Talento
- Presentazione in PPT sulla Birra: cos'è la birra, gli ingredienti utilizzati, la classificazione della birra (lievito, stili birrai, fermetazione)
- Il ciclo porduttivo della birra
- La birra (parte finale) l'importanza della schiuma e le tipologie di servizio
- Presentazione in PPT sulla distillazione, gli alambicchi e processo lavorativo.
- La classificazione dei distillati (origine del prodotto, materia prima utilizzata, nome del distillato, luogo di produzione). Le acquaviti di frutta, differenza con i distillati classici e tipologie
- Spiegazione sui liquori e creme. (differenza, preparazione, classificazione e servizio)
- Spiegazione sugli "Aperitivi". composizione e classificazione
- Gli aperitivi: i vini liquorosi, i sodati, gli analcolici, gli appetizer, la bruschetta e i tramezzini.

Battipaglia, li 11/6/2020

Firma

Di Flora Francesco