

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	data 20/10/25	Pagina1di1
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

INDIRIZZO SCOLASTICO

☒ ALBERGHIERO ☐ MANUTENZIONE ☐ INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA sala e vendita		
CLASSE III	SEZIONE B ALB	DOCENTE Alescio Maurizio
LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE sufficiente per quasi tutta la classe e ottima per il restante.		

CONTENUTI PRIMO PERIODO
▪ Ripasso argomenti del primo biennio. La vite- dalla vinificazione all'invecchiamento- il servizio del vino- principi della degustazione. Le diverse tipologie di servizio. La birra

CONTENUTI SECONDO PERIODO
▪ Le colazioni: tipologie e modalità di servizio. Caffetteria, distillazione, le principali bevande analcoliche. Le tecniche della miscelazione. Servizi speciali in sala,

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA/ESAME DI STATO
▪ Conoscenza delle principali tecniche di vinificazione- conoscere le principali caratteristiche organolettiche del vino- saper applicare le tipologie di servizio- conoscenza dell'aspetto merceologico delle bevande in oggetto e del servizio- conoscenza dei processi per ottenere i distillati.

CRITERI DI VALUTAZIONE (INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI) - x RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE - x IMPEGNO - x PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO - x PROGRESSO NELL'APPRENDIMENTO - RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE ☐ _____ ☐ _____	STRUMENTI DELLE MISURAZIONI - x SONDAGGI DAL POSTO - x ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA ☐ PROVE STRUTTURATE ☐ TEMI ☐ QUESTIONARI ☒ INTERROGAZIONI ☐ RELAZIONI ☐ _____ ☐ _____
---	---

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: maitre con masterlab lenmonnier

IL DOCENTE
Alescio Maurizio