

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	Data 16/10/2025	Pagina 1 di 1
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO 2024/25

INDIRIZZO SCOLASTICO

☒ ALBERGHIERO

☐ MANUTENZIONE

☐ INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA Sala e vendita		
CLASSE 5 B sala	SEZIONE ALBERGHIERO	DOCENTE LUCA CASCONI
LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE: Il livello della classe è sufficiente per buona parte della classe e buono solo per alcuni alunni		

CONTENUTI PRIMO PERIODO

1. Il banqueting e il catering
 - a. i banchetti e il servizio di banqueting
 - b. la vendita del servizio
 - c. l'organizzazione dell'evento
2. L'allestimento del buffet e la decorazione della tavola
 - a. il buffet
 - b. l'ambientazione della sala
 - c. la decorazione del tavolo
3. L'enografia nazionale e le principali regioni vitivinicole del mondo
 - a. l'enografia
 - b. l'enografia italiana
 - c. l'enografia europea
4. La tecnica di degustazione del vino
 - a. i principi base
 - b. l'esame visivo
 - c. l'esame olfattivo
 - d. l'esame gusto-olfattivo

CONTENUTI SECONDO PERIODO

9. La gestione del vino
 - a. la gestione degli acquisti
 - b. la conservazione in cantina
 - c. la carta dei vini
 - d. il costo del vino e il ricarico sul prezzo
5. aperitivi, distillati, liquori e amari
 - a. gli aperitivi
 - b. la distillazione
 - c. i distillati
 - d. i liquori
 - e. gli amari

Lo studente deve saper utilizzare le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici , ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Conoscenza delle basi della produzione del vino, gli elementi di viticoltura.

Conoscenza delle diciture riportate in etichetta.

Conoscere gli ingredienti principali per la produzione della birra, i principali tipi di birra e gli abbinamenti più importanti.

Conoscenza della storia della distillazione , delle differenti tecniche di distillazione e le caratteristiche organolettiche dei principali 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
- ☐ progresso nell'apprendimento rispetto al livello iniziale

STRUMENTI DELLE MISURAZIONI

- ☐ sondaggi dal posto
- x esercitazioni in classe e/o a casa
- ☐ prove strutturate
- ☐ temi
- ☐ questionari
- x interrogazioni
- ☐ relazioni

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: : **MAITRE (A.FARACCA,T.FICCADENTI)**
LE MONNIER SCUOLA

IL DOCENTE
LUCA CASONE