



## **Programma svolto a. s. 2023/24**

Classe / Indirizzo: 5 Be

Materia: Laboratorio serv. eno. Sala e vendita

Docente: Ruggeri Cristian

*L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe*

### **Elenco dei contenuti**

#### **UDA A – IL VINO**

Le caratteristiche della vite (ripasso)

Da quali fattori dipendono le caratteristiche del vino (ripasso)

Produzione (ripasso)

I vini passiti

Spumante e Champagne

Analisi della produzione vitivinicola mondiale [principali paesi] (CENNI)

Abbinamento cibo/vino

#### **UDA B – PRODOTTI TIPICI**

Cos'è un prodotto tipico

I marchi di qualità

Il disciplinare di produzione

Legislazione

Prodotti tipici e offerta gastronomica del territorio

#### **UDA C – I MENU E LA SUCCESSIONE DELLE PORTATE**

Cos'è il menu

Tecniche di progettazione e realizzazione

Ordine delle portate

#### **UDA D – LE NUOVE FORME DI RISTORAZIONE**

Il Catering

Il Banqueting

Aspetti progettuali di menu e servizi per le attività di banqueting e l'organizzazione di eventi

#### **UDA E – IL BAR**

Bevande alcoliche e analcoliche

Bevande miscelate e non miscelate

Bevande nervine

Attrezzatura del bar



Cremona, 03 Giugno 2024

Il docente  
\_\_\_\_\_Ruggeri Cristian\_\_\_\_\_