

PROGRAMMA SVOLTO

ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

I. I. S. “Buonarroti-Volta” Guspini

Docente Monica Deidda

Classe 3I a.s. 2025/26

Blocchi tematici

RIPASSO CONOSCENZE DEL BIENNIO			
Visione del film "Il caffè" e approfondimento dell'argomento con visione di slide e discussione			
U.D. 5: I VINI			
1) La produzione vitivinicola 2) Il servizio del vino 3) Champagne e spumanti 4) Gli altri vini speciali	1) Il vino e l'enologia 2) La viticoltura 3) Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione 4) La cantina 6) I vini passiti 7) L'attrezzatura per il servizio del vino 8) Il servizio al tavolo 9) La produzione degli champagne, 10) La produzione degli spumanti 11) La classificazione dei vini spumanti 12) Il servizio di champagne e spumanti 13) I vini liquorosi 14) I vini aromatizzati	Svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali.	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.

U.D. 10: MIXOLOGY, L'ARTE DEL BERE MISCELATO			
1) I cocktails e le attrezzature 2) La realizzazione delle bevande miscelate	1) Definizione e classificazione delle bevande miscelate 2) I bicchieri e le altre attrezzature 3) Barman e bartender 4) La mise en place del banco 5) La cultura del bere consapevole 6) Le linee guida per la creazione di un cocktail 7) Le tecniche di preparazione 8) Le decorazioni 9) Tipologie particolari di cocktails	Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate. Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera.
U.D.9 : I SUPERALCOLICI			
1) La produzione dei distillati 2) Classificazione e servizio dei distillati	Classificazione delle bevande superalcoliche	Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche. Servire correttamente e nelle dosi adeguate i distillati	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.

EDUCAZIONE CIVICA

SLOW FOOD: la definizione di presidi e i diversi ambiti in cui operano nel rispetto della sostenibilità. Visione di un video illustrativo. Esposizione dei lavori svolti dagli studenti sullo SLOW FOOD e le sue diverse declinazioni

ATTIVITA', METODI E STRUMENTI UTILIZZATI

- Modulistica di reparto;
- Elaborazione di mappe concettuali che sintetizzano i temi studiati;
- Lavori di ricerca individuali o di gruppo;
- Proiezione di video, utilizzo della LIM, slide, programma di power point su argomenti di carattere professionale;
- Lezione frontale in laboratorio per il recupero delle competenze del biennio: esercitazioni pratiche mirate all'acquisizione di specifiche abilità quali: stesura del tovagliato, realizzazione del buffet, uso delle clips, manualità nell'esecuzione di preparazioni di base. Preparazione di caffetteria: caffè espresso e derivati, cioccolata classica e relativo servizio nel trasporto di piatti e vassoi, preparazione di frappè aromatizzati.
- Esecuzione di diverse tipologie di cocktails analcolici (Green ligh, Shirley Temple, Florida, Virgin Colada) e alcolici (Alexander, Spritz, Irish coffe, Gin fizz, Daiquiri, Mojto. Espresso Martini).
- Mise en place per la colazione anglosassone

Arbus, 27 Maggio 2026

La docente

Alunni


