

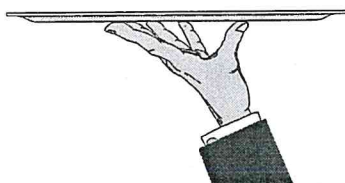


MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
CONVITTO NAZIONALE STATALE "Ruggero Bonghi"
con annesse scuole elementari, medie e I.P.S.S.A.R.
Via IV novembre, 38 - 71036 - LUCERA (FG)

Programmazione svolta di
Il laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita
per il secondo biennio dell'articolazione enogastronomia

CLASSE Quarta

SEZ: B



ANNO SCOLASTICO 2017 / 2018

Lucera,

Docente

Alunni

Riepilogo Attività Registro del Professore**Classe:** 4B CONVITTO NAZIONALE " R. BONGHI" SEZ.**Anno:** 2017/2018

ASSOCIATA I.P.S.S.A.R.

Docente: POLICELLI MICHELE**Materia:** LABOR. SER.ENOG. -SETT. SALA E
VENDITA g. cuc

Data	Attività svolta	
15/09/2017	Conoscenza della classe	
23/09/2017	Ripetizione e presentazione degli argomenti da svolgere	
29/09/2017	L'importanza di una figura professionale esperta	
10/10/2017	Dall'uva alla bottiglia	
19/10/2017	Ripetizione: dall'uva alla bottiglia	
19/10/2017	La legge del vino pag.48 49	
26/10/2017	La legislazione vitivinicola italiana	
26/10/2017	La legislazione vitivinicola europea	
02/11/2017	Storia del vino novello	
07/11/2017	3.1 - La legislazione vitivinicola in Italia. La legislazione Europea. La carta di identità del vino.	
14/11/2017	Ripetizione e discussione sulle nuove forme di commercializzazione "eatitaly"	
21/11/2017	3.1 - La legislazione vitivinicola in Italia. La legislazione Europea. La carta di identità del vino. Unità 4: La legge del Vino	
28/11/2017	Unità 6: Abbinamento enogastronomico 5.1 - L'abbinamento fra cibo e vino. Sensazioni morbide, sensazioni dure	
05/12/2017	Unità 6: Abbinamento enogastronomico Sensazioni morbide sensazioni dure	
19/12/2017	Unità 6: Abbinamento enogastronomico: per tradizione, per logica	
06/02/2018	L'arte della distillazione	
20/02/2018	le tecniche di distillazione	
27/02/2018	whisky	
10/04/2018	il brandy, il cognac	
17/04/2018	Il Gin	