



**Programma svolto**  
**a. s. 2021/2022**

**Classe: 4Beno**

**Materia: Laboratorio di sala**

**Docente: Dionisi Zoppi**

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

**Elenco dei contenuti**

Il vino e l'enologia
Viticoltura, fasi produttive e sistemi di vinificazione
Servizio del prodotto
La degustazione
Abbinamento cibo-vino
La produzione vitivinicola nelle regioni
La qualità percepita e i sistemi di qualità HACCP
I prodotti di qualità e le etichette alimentari
Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile
Pianificazione e programmazione
Tipologie di bar
Bevande analcoliche (caffetteria-acqua-succhi di frutta-frullati-frappè)