



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I
SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Barresi 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP)
C.F.: 93005020818

COMUNICAZIONI



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

OGGETTO: Capitolato tecnico per individuazione degli esperti Progetto PON
"Passo dopo passo. Il nostro futuro parte dal presente!!!"

Codice: 10.1.6A-FSEPON-SI-2018-8.

CUP: I55B17000360007

MODULO DEL CORSO "A SCUOLA PER DIVENTARE MANAGER DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO
(secondo corso): FOOD & BEVERAGE MANAGER".

Prot. n. 2583/C14

Erice, 26/03/2019

PIANO DIDATTICO ERICE

DAY	MODULO	SPECIFICHE
1	Lezione teorica: fondamenti di viticoltura e enologia.	Qualità in vigna, qualità in cantina.
1	Lezione pratica: la degustazione.	I profumi del vino; i difetti più comuni; concetto di durezza; concetto di morbidezze, stato evolutivo.
2	Lezione teorica: il vino in Italia; il vino nel mondo.	Le DOCG; le principali regioni vitivinicole del mondo (Francia, Spagna, Portogallo, Germania, USA, Nuova Zelanda, Australia).
2	Lezione pratica: assaggio dei vini di diverse zone vitivinicole. La comunicazione del vino.	Barolo, Chianti Classico, Aglianico. Chardonnay Alto Adige vs. Chardonnay USA il clima e le tradizioni vitivinicole che fanno la differenza.
3	Lezione teorico-pratica: Vini insoliti e tendenze del mercato. Carta dei vini vincente.	Orange wine, metodo ancestrale. Il concetto del biologico e biodinamico.
3	Lezione teorico-pratica: inglese tecnico del vino + English for hospitality.	Comunicare il vino in inglese. Frasi fondamentali per comunicare con un cliente straniero.
4	Lezione teorica: bevande alternative: tè, caffè, acque.	Il tè: la storia, i principali paesi produttori, tipologie, processo produttivo, preparazione, servizio (incl. afternoon tea). Il caffè: preparazioni insolite: cold brew, V60, siphon ecc. Le acque: processo produttivo, tipologie, abbinamenti.
4	Lezione pratica: preparazione e servizio del tè; preparazione V60, water&wine pairing.	

(1) F.to Il Dirigente Scolastico
Prof. Giuseppa Mandina

(1) Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.Lgs.39/1993