Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.


Luigi Oggiano 1892-1981

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B

Anno scolastico	2021/22
Classe	4^ B SALA enogastronomico
Docente	Eliana Flore

PROGRAMMA SVOLTO DI

Scienza E Cultura dell'Alimentazione

Libro di Testo utilizzato: Alimentazione oggi, autore Silvano Rodato, Clitt

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	I principi nutritivi: macronutrienti e micronutrienti	- Concetto di nutriente - Macronutrienti e micronutrienti: aspetti generali e funzioni - Metabolismo dei principi nutritivi; catabolismo e anabolismo
2	I glucidi	- Aspetti generali, chimica, classificazione e funzioni - Monosaccaridi (glucosio, fruttosio, galattosio), disaccaridi (lattosio, maltosio e saccarosio), polisaccaridi (glicogeno, amido, cellulosa) - Glucidi alimentari - Digestione e assorbimento - Valore energetico e fabbisogno
3	I protidi	- Aspetti generali, chimica, classificazione e funzioni - Struttura delle proteine (cenni) - Amminoacidi essenziali e amminoacidi non essenziali - Contenuto proteico degli alimenti - Proteine ad alto, medio e basso valore biologico - Digestione e assorbimento - Valore energetico e fabbisogno

4	I lipidi	- Aspetti generali, chimica, classificazione e funzioni - Lipidi di origine animale e di origine vegetale - Lipidi di interesse nutrizionale (gliceridi, colesterolo) - Acidi grassi essenziali (omega-3 e omega-6) - Digestione e assorbimento - Valore energetico e fabbisogno
5	Vitamine, sali minerali e acqua	- Vitamine: caratteristiche e funzioni; classificazione (idrosolubili e liposolubili); avitaminosi, ipervitaminosi e ipovitaminosi; fabbisogno. - Sali minerali: aspetti generali e funzioni; macroelementi e microelementi; carenza ed eccesso. - Acqua: aspetti generali e funzioni, chimica, bilancio idrico e fabbisogno.
6	Le molecole bioattive	- Aspetti generali - Biomolecole ad azione positiva: antimicrobici, antiossidanti, antitumorali, fattori vitaminosimili - Biomolecole ad azione negativa: fattori antinutrizionali e tossine
7	Metabolismo energetico e alimentazione equilibrata	- Bioenergetica - Energia degli alimenti, caloria, chilocaloria e calorimetro - Dispendio energetico e fabbisogno energetico - Metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta (TID), termoregolazione, livello di attività fisica (LAF) - Bilancio energetico - Valutazione del peso corporeo secondo l'IMC - LARN 2014, aspetti generali - Apporti nutrizionali di riferimento per l'adulto secondo i LARN: fabbisogno proteico, lipidico, glucidico, di vitamine, sali minerali, acqua e molecole bioattive - Doppia piramide alimentare
8	Metodi di conservazione degli alimenti	- Metodi fisici di conservazione: uso del freddo (refrigerazione, congelazione, surgelazione), uso del calore (pastorizzazione e sterilizzazione), sottrazione di acqua (concentrazione, essicamento e liofilizzazione) - Metodi chimici di conservazione: conservazione con sostanze chimiche naturali (sale, olio, aceto, zucchero, alcol) e con additivi chimici

Siniscola, 06/06/2022 La Docente: Eliana Flore

Programma di <u>Religione</u> svolto nell'Istituto "Oggiano " di Siniscola

Anno scolastico: 2021/22
Classe: **4B ENO**

Coscienza, libertà e responsabilità nel pensiero cristiano:

- La fede e la scienza.
- Uso utile e pericoloso della ricerca scientifica;
- Interessi economici e militari legati alla ricerca scientifica;
- Il caso Galileo.

La morale cristiana di fronte alle sfide culturali dell'odierna società:

- Verità nella scienza e nella religione;
- Complementarietà scienza-fede;
- Il vero e il dimostrabile;
- Tutto frutto del caso ?;
- Uomo e robot.
  Le scelte di vita:
- L'uomo nei racconti della creazione;
- Il peccato originale ed il simbolo del serpente;
- La nuova creazione con Noè. La torre di Babele;
- Affrontare la vita, la sofferenza e la morte;
- Sacralità e dignità umane;
- Rispetto della salute propria ed altrui;
- Il male oggi.

Il messaggio cristiano sulla giustizia. La solidarietà cristiana:

- Le virtù cardinali e le virtù teologali;
- Il cristiano e le responsabilità di ognuno per creare un mondo più giusto e solidale.

I principi dell'etica cristiana: i valori a cui ispirarsi, i principi da seguire, i comportamenti da assumere:

- I racconti della creazione;
- Il valore della vita;
- L'eutanasia;
- Il principio dell'azione a doppio effetto.

Pier Paolo Coronas

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

Anno scolastico	2021/22
Classe	4 B SALA
Docente	MONICA DEMURU

PROGRAMMA SVOLTO DI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Libro di Testo utilizzato:

"Gestire le imprese ricettive up" 2vol. Tramontana/Rizzoli

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	I finanziamenti delle imprese turistico-ristorative.	Il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali. I finanziamenti bancari.
2	La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative.	La comunicazione aziendale. Le scritture dell'impresa turistico-ristorativa. La contabilità generale. Le scritture di assestamento. Il bilancio di esercizio. L'analisi di bilancio.
3	L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative.	La classificazione dei costi. I metodo di calcolo dei costi. Il diagramma di redditività. Il food and beverage cost. La fissazione del prezzo di vendita.
4	I contratti delle imprese turistico-ristorative.	I principali contratti. I contratti specifici del settore

		turistico-ristorativo. Le certificazioni di qualità.
5		
6		
7		
8		
9		
10		

Siniscola lì …..

Il Docente:

I.T. C. G. "Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.Istruzione.it
www.itcgoggiano.gov.it– Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
Fax. (0784) 87.83.66 C.M. NUTD10000B



A.S. 2021 – 2022

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Classe 4^B Sala

Docente Maria Rosa Buccheri
Libro di testo : Matematica in cucina, in sala, in albergo con tutor – M.Bergamini , G. Barozzi, A. Trifone Trifone. Zanichelli

Ripasso anni precedenti :

Equazioni e disequazioni

Le equazioni di secondo grado intere Le equazioni di secondo grado fratte.
Le disequazioni di secondo grado numeriche intere
Le disequazioni di secondo grado fratte

Rappresentazione grafica di una disequazione di secondo grado.

Le disequazioni intere
Le disequazioni fratte.

I sistemi di disequazioni

Sistemi con disequazioni intere
Sistemi con disequazioni fratte

I regimi finanziari

Le operazioni finanziarie

Capitalizzazione attualizzazione
Unità di misura del tempo

Il regime dell'interesse semplice

Calcolo dell'interesse
Calcolo del montante
Calcolo del capitale tasso, del tempo
lo sconto commerciale
sconto razionale

Il regime dell'interesse composto

Capitalizzazione composta
Calcolo del montante per tempi interi e frazionati
Calcolo del capitale tasso, del tempo
Problemi sulla capitalizzazione composta

Le rendite concetto
Montante di una rendita temporanea
Valore attuale di una rendita temporanea

Siniscola 08/06/2022

Gli alunni

La Docente

Maria Rosa Buccheri

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.


Luigi Oggiano 1892-1981

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B

Anno scolastico	2021/22
Classe	4B eno Sala/ Bar
Docente	Prof.ssa R. Sirigu

PROGRAMMA SVOLTO DI

FRANCESE

Libro di Testo utilizzato: _

PLANETE RESTAURANT_

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	**GRAMMAIRE**	L'interrogation ;les adverbes interrogatifs;les auxiliaires; quelques verbes irreguliers (vouloir,pouvoir,savoir,faire,devoir)Il faut.
2	• **DOSSIER 1: F comme… formation**	• Les métiers de la restauration. • Les formes de restauration.
3	• **DOSSIER 2 :E….comme équipe**	• La brigade de restaurant. • Recherche personnel de restaurant :profil de la personne idéale. • Profil psychologique de la clientèle.

		• La tenue professionnelle: le maitre d'hotel,le chef de rang et le commis.
4	• **Dossier 3 : Accueillir en restauration.**	• Dynamisme et respect. • L'accueil au téléphone. • L'arrivée et le départ des clients. • Comment accueillir un client: le respect ,la courtoisie ,la communication,la serviabilité.
5	• **Dossier 4 L'heure du cocktail.**	• Comment préparer un bon cocktail. • La classification des cocktails. • La grande histoire du café
6		
7		
8		
9		
10		

Siniscola lì 5 giugno 2022…..

Il Docente:

Prof.ssa R. Sirigu

Unione europea
Fondo sociale europeo
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

Anno scolastico	2021/22
Classe	4b sala
Docente	Sonia Pisu

PROGRAMMA SVOLTO DI

Laboratorio di cucina

Libro di Testo utilizzato:

Tecniche di cucina e pasticceria tomo b

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	**LE CULTURE ALIMENTARI:**	Il cibo come esperienza culturale. Non solo come bisogno fisiologico; il comportamento alimentare; disponibilità e accessibilità; industria alimentare e media; modelli e tendenze alimentari; il recupero della tradizioni,un nuovo regime alimentare; l'alimentazione per la salute, il nuovo consumatore. IL TERRITORIO: la cultura alimentare italiana; l'italianità come eccellenza; Valle d'Aosta, Piemonte, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata,

		Calabria, Sicilia e Sardegna. L'ENOGASTRONOMIA NEL MONDO: le principali caratteristiche della cucina europea meridionale , occidentale, centrale, settentrionale, orientale. Cucina cinese, indiana, giapponese, araba, ebraica e americana.
2	**LA QUALITÁ ALIMENTARE:**	La qualità totale, la sicurezza alimentare,la certificazione ISO 9000; i prodotti biologici, l'agricoltura biologica,l'allevamento biologico, il marchio biologico europeo; la lotta integrata; la filiera corta e il km 0, che cosa si intende per tipicità, i marchi di tutela dei prodotti agroalimentari. Le caratteristiche organolettiche , le sensazioni visive, olfattive, gustative, le sensazioni aromatiche (o gusto-olfattive), le sensazioni tattili, uditive, la degustazione, l'esame visivo, olfattivo.
3	**LA RISTORAZIONE**	Le classi ristorative; forme di ristorazione; la ristorazione commerciale; la ristorazione veloce, le principali forme di ristorazione veloce; la ristorazione alberghiera. La ristorazione collettiva; la diffusione della ristorazione collettiva; le forme di ristorazione collettiva: aziendale, in comunità, scolastica e universitaria, ospedaliera, assistenziale. Il catering: la ristorazione viaggiante.
4	**IL MENù E LE CARTE**	storia del menù, il menù moderno; tipologia di menù e carte, la redazione del menù, la valutazione strutturale, la composizione gastronomica, il legame con il territorio, il target e la relazione cliente pasto; la composizione geografica.

5		
6		
7		
8		
9		
10		

Siniscola lì 09/06/2022

Il Docente:
Sonia Pisu

Unione europea
Fondo sociale europeo
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.


Luigi Oggiano 1892-1981

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B

Anno scolastico	2021/22
Classe	4 B ENO
Docente	Bagnaro Paola

PROGRAMMA SVOLTO DI

Arte e territorio

Libro di Testo utilizzato: //

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	**La legislazione sui beni culturali**	• Art. 9 e 33 della Costituzione italiana • Decreto legislativo 22-01-2004 n. 42, *Codice dei beni culturali e del paesaggio*
2	**L'arte pre-nuragica**	• Neolitico antico e medio: ceramica cardiale, dee madri • Neolitico recente: La cultura di S.Michele di Ozieri : ceramiche, domus de janas, villaggi • Dolmen e menhir
3	**L'architettura nuragica**	• Cultura di Bonnanaro: allees couvertes e protonuraghi • Nuraghi a corridoio, a tholos semplici e complessi • Gli edifici sacri: pozzi, fonti sacre, tempietti • Tombe dei giganti

Siniscola lì 08/06/2022

La Docente:
Paola Bagnaro

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del testo unico D.P.R. 28/12/2000 n. 445, del D.Lgs. 07/03/2005 n. 82 e norme collegate

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

POR SARDEGNA FSE 2014-2020

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"


Luigi Oggiano 1892-1981

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B

PROGRAMMA SVOLTO DI

Laboratorio Enogastronomico Sala bar e Vendite

Libro di Testo utilizzato: TECNICHE DI SALA-BAR E VENDITA C / CON QUADERNO DELLE COMPETENZE U

ALMA Plan Edizioni

Classe 4b sala

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Enologia (livello avanzato)	- Panoramica delle produzioni nazionali di rilievo. - Le tecniche di degustazione dei vini - La composizione chimica del vino - Il vocabolario della degustazione - I principi dell'analisi sensoriale
2	Le bevande miscelate Saper individuare i momenti di consumo ideali per le varie tipologie di cocktail	- Le tecniche di miscelazione
3	Catering e Banqueting	- Le attrezzature del banqueting e gli spazi operativi - il servizio banqueting - il servizio catering
4	Le tecniche di comunicazione	- Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
5	La cucina di sala	- Conoscere le ricette della cucina di sala più rappresentative.
6	Il panorama alimentare	- Conoscere le ricette della cucina di sala più rappresentative

Siniscola lì 7/6/222 Il Docente: Caterina Secci

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.


Luigi Oggiano 1892-1981

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B

PROGRAMMA

DI

ITALIANO

Anno scolastico	2021/22
Classe	4 B ENOGASTRONOMIA
Docente	FRANCESCO DASARA

PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO/ CAPITOLO	CONTENUTI/ ARGOMENTI SVOLTI
1	**IL PRIMO OTTOCENTO**	Saper presentare e confrontare la vita e la poetica di Foscolo, Leopardi e Manzoni. Quale dei tre Autori ritieni sia più vicino alla tua mentalità? Argomenta
2	**IL POSITIVISMO**	Saper presentare i caratteri generali del Positivismo, il Positivismo e la Letteratura; Zola e Verga a confronto; Marx e la rivoluzione proletaria; Darwin e la selezione naturale.
3	**Il VINO E LA CUCINA IN ITALIA**	Saper presentare le figure professionali di **Giacomo Tachis e Gualtiero Marchesi.** Il Terre Brune, il Turriga e il Barrua di Tachis. Marchesi e la Nouvelle Cuisine.
4	**ED. CIVICA** **AGENDA 2030**	Saper presentare in chiave critica alcuni obiettivi di Agenda 2030.
5	**ED. CIVICA** **Capitalismo e comunismo**	Saper presentare e commentare gli artt. 1-3-4-36-42-53 della Costituzione. Presentare la Destra e la sinistra in politica. Indicare i partiti politici italiani più importanti e i loro leaders.
	TUTTI I MATERIALI SONO DISPONIBILI IN CLASSEROOM	

Siniscola lì 08 giugno 2022

Il Docente

Francesco Dasara

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B



PROGRAMMA

DI

STORIA

Anno scolastico	2021/22
Classe	4 B ENOGASTRONOMIA
Docente	FRANCESCO DASARA

PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO/ CAPITOLO	CONTENUTI/ ARGOMENTI SVOLTI
1	**LA SOCIETÀ DELL'ANTICO REGIME**	Saper presentare i caratteri generali della società: i ceti privilegiati; i signori e i contadini; i borghesi e il popolo delle città.
2	**L'ILLUMINISMO**	Saper presentare: i caratteri generali dell'Illuminismo; il rapporto tra Ragione, Religione e Scienza; il pensiero politico; l'economia politica e il Liberismo.
3	**LE TRE RIVOLUZIONI**	Saper presentare: la prima rivoluzione industriale inglese e l'Europa; la rivoluzione americana; la rivoluzione francese e Napoleone.
4	**L'OTTOCENTO**	Saper presentare: l'industrializzazione dell'Europa; la nascita del Socialismo e il pensiero politico di Karl Marx; la Restaurazione e il Romanticismo; la seconda rivoluzione industriale; l'imperialismo europeo; gli imperi europei.
5	**ALIMENTAZIONE NELL'OTTOCENTO**	Saper presentare: l'alimentazione in Europa tra Seicento e Ottocento; la cucina italiana e **l'Artusi;** il caffè tra storia e legenda; il tè; industria alimentare e ristorazione collettiva; Francesco Cirio.
	TUTTI I MATERIALI SONO DISPONIBILI IN CLASSEROOM	

Siniscola lì 08 giugno 2022

Il Docente

Francesco Dasara

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"


Luigi Oggiano 1892-1981

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B

Anno scolastico	2021/22
Classe	4 B SALA
Docente	LORUSSO PAOLO

PROGRAMMA SVOLTO DI

Scienze motorie sportive

Libro di Testo utilizzato:

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	***Lo sport, le regole e il fair play***	*Applicare le tecniche sportive in situazioni nuove e molteplici, pianificandone i contenuti peculiari (riscaldamento, allenamento, arbitraggio) in un contesto di rispetto dei ruoli e dei regolamenti, ispirandosi al fair play.*
2	***Salute, benessere, sicurezza e prevenzione***	*Conferire all'attività motoria il giusto valore di benessere e salute per prevenire patologie,*

		riconoscere ed evitare i comportamenti devianti e a rischio. Conoscere e promuovere sane abitudini alimentari. Conoscere e saper applicare le varie procedure riguardanti gli elementi del primo soccorso
3	***Elementi di cittadinanza e*** *uguaglianza sociale*	*Sviluppare comportamenti responsabili e attivi in relazione alle dinamiche sportive e della vita quotidiana applicando i concetti di uguaglianza sociale. Rispettare e riconoscere il valore aggiunto delle diversità etniche, religiose ecc.*
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

Siniscola lì 06/06/2022

Il Docente:

Lorusso Paolo

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B



Anno scolastico	2021/22
Classe	4°B SALA
Docente	CLAUDIA CONGIU

PROGRAMMA SVOLTO DI

LINGUA INGLESE

Libro di Testo utilizzato:

Cibelli O.-D'Avino D., *Wine and Dine Club*, volume unico-CLITT

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	**The meal service sequence**	Customer care steps Accepting/refusing a reservation Welcoming guests Taking orders Dealing with complaints Presenting the bill
2	**The wine service**	The wine service The sommelier's duties Decanting wine The wine list- service procedure How to choose the right wine glass Essential wine accessories Wine cards Food and wine pairings

3	**The Bar Service**	Bar trends and mixology Flair bartending Equipment Spirits Cocktails recipes Mocktails & responsible drinking
4	**Enogastronomy**	Enogastronomy Italian Food heritage Quality certification
5	**Italian gastronomy tour**	Sardinia
6	**Northern Regions**	Lombardy Veneto Piedmont Emilia- Romagna
	EDUCAZIONE CIVICA	The digital Divide Social and economic impact of the Digital divide Digitalization in the EU DESI

Siniscola lì 06/06/2022

Il Docente

Claudia Congiu