

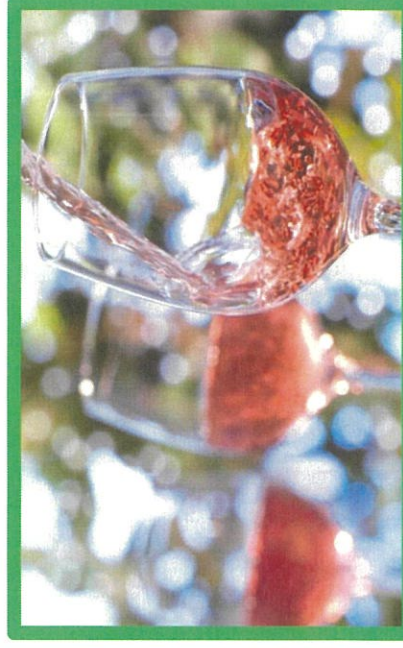
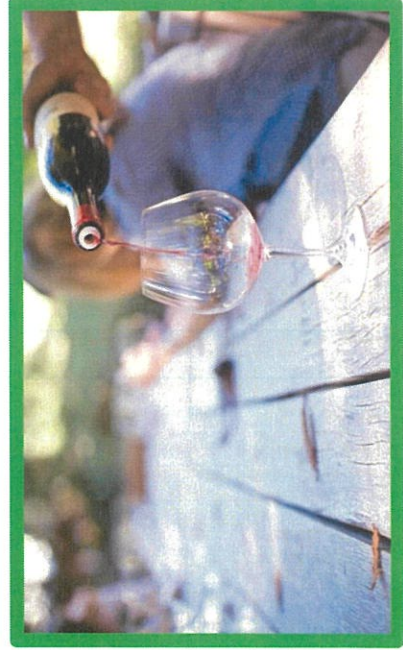
Il Nostro Vino

Unità Didattica di Apprendimento Interdisciplinare
— Classi V Indirizzo Sala e Vendita

A.S. 2025/2026



NEW VILLA
NUNZIANTE
ISTITUTO SUPERIORE



Obiettivi e Prodotto Finale



Obiettivi Formativi

- Sviluppare competenze professionali integrate sul vino come prodotto culturale, economico e sensoriale
- Promuovere la cittadinanza attiva attraverso la valorizzazione del patrimonio enogastronomico italiano
- Potenziare le capacità comunicative in lingua italiana, inglese e spagnolo in contesti professionali

Prodotto Finale

Realizzazione di una **Carta dei Vini professionale multilingue** (IT/EN/ES) corredata da schede tecniche di degustazione, piano di vendita, analisi economica e presentazione pubblica simulata in contesto di servizio.



Insegnamenti Coinvolti

Ogni disciplina contribuisce con sapere, saper fare e saper essere al progetto comune.



Italiano / Storia

Sapere: Storia della viticoltura italiana, testi tecnici e narrativi sul vino

Saper fare: Redigere relazioni, schede descrittive e testi promozionali

Saper essere: Rispetto per la tradizione culturale e identità nazionale



Educazione Civica

Sapere: Normativa europea sul vino, tutela DOP/IGP, sostenibilità

Saper fare: Analizzare documenti normativi e redigere report di responsabilità

Saper essere: Consapevolezza del consumo responsabile e tutela ambientale



Matematica

Sapere: Statistica descrittiva, percentuali, grafici e indici economici

Saper fare: Elaborare dati di vendita, calcolare ricarichi e food cost

Saper essere: Rigore analitico e attenzione alla precisione numerica



Spagnolo / Inglese

Sapere: Lessico specifico del settore vitivinicolo, principali vini mondiali

Saper fare: Presentare e consigliare vini in lingua straniera, redigere schede bilingue

Saper essere: Apertura interculturale e professionalità comunicativa

Laboratori e Discipline Tecnico-Scientifiche



Lab. Enogastronomia

Sapere: Vitigni, tecniche di vinificazione, abbinamenti cibo-vino
Saper fare: Condurre degustazioni guidate, redigere schede sensoriali
Saper essere: Senso estetico, cura del dettaglio organolettico

Scienze degli Alimenti

Sapere: Composizione chimica del vino, fermentazione, conservazione
Saper fare: Analizzare etichette nutrizionali e valutare qualità igienico-sanitaria
Saper essere: Responsabilità verso la salute del consumatore

Scienze Motorie

Sapere: Ergonomia del lavoro nel servizio di sala, postura corretta
Saper fare: Applicare tecniche di gestione dello stress e del movimento professionale
Saper essere: Cura del benessere fisico in contesti lavorativi intensi

Lab. Sala e Vendita

Sapere: Tecniche di servizio al tavolo, gestione della cantina, mise en place
Saper fare: Eseguire il servizio del vino secondo protocolli professionali
Saper essere: Professionalità, cura del cliente, eleganza operativa

Diritto e Tecn. Amm. Della Struttura Ricettiva

Sapere: Normativa sulla somministrazione di alcolici, contrattualistica di settore
Saper fare: Redigere listini, analizzare costi, simulare budget di cantina
Saper essere: Senso di legalità e responsabilità gestionale

Attività Alternativa

Sapere: Inclusione e accessibilità nella cultura enogastronomica
Saper fare: Produrre materiali accessibili (mappe, audio-guide) sulla carta dei vini
Saper essere: Rispetto della diversità e partecipazione attiva

Competenze Chiave di Cittadinanza Europea



Comunicazione nelle Lingue Straniere

Interagire in EN/ES in contesti professionali legati alla ristorazione e alla promozione del prodotto vitivinicolo.



Competenza Digitale

Utilizzo di strumenti digitali per la ricerca, l'elaborazione dati e la presentazione multimediale del prodotto finale.



Imparare ad Imparare

Sviluppare autonomia di ricerca, metacognizione e capacità di autovalutazione del proprio percorso formativo.



NEW VILLA
NUNZIANTE
ISTITUTO SUPERIORE

Competenze Sociali e Civiche

Agire con responsabilità verso il patrimonio culturale, la legalità e la sostenibilità del settore agroalimentare.



Spirito di Iniziativa

Progettare il prodotto finale con approccio imprenditoriale, pianificando fasi, risorse e obiettivi di qualità.



Consapevolezza Culturale

Valorizzare la tradizione vitivinicola italiana nel contesto europeo e internazionale come bene identitario condiviso.

Assi Culturali di Riferimento

Asse Linguistico- Letterario

Produrre testi tecnici e promozionali in italiano e lingue straniere; comprendere e rielaborare fonti specialistiche sul vino.

Asse Storico- Sociale

Contestualizzare la cultura vitivinicola nel panorama storico-economico italiano ed europeo; riconoscere il valore del patrimonio DOP/IGP.

Asse Scientifico- Tecnologico

Applicare conoscenze di chimica alimentare e biologia per interpretare i processi di vinificazione e valutare la qualità del prodotto.

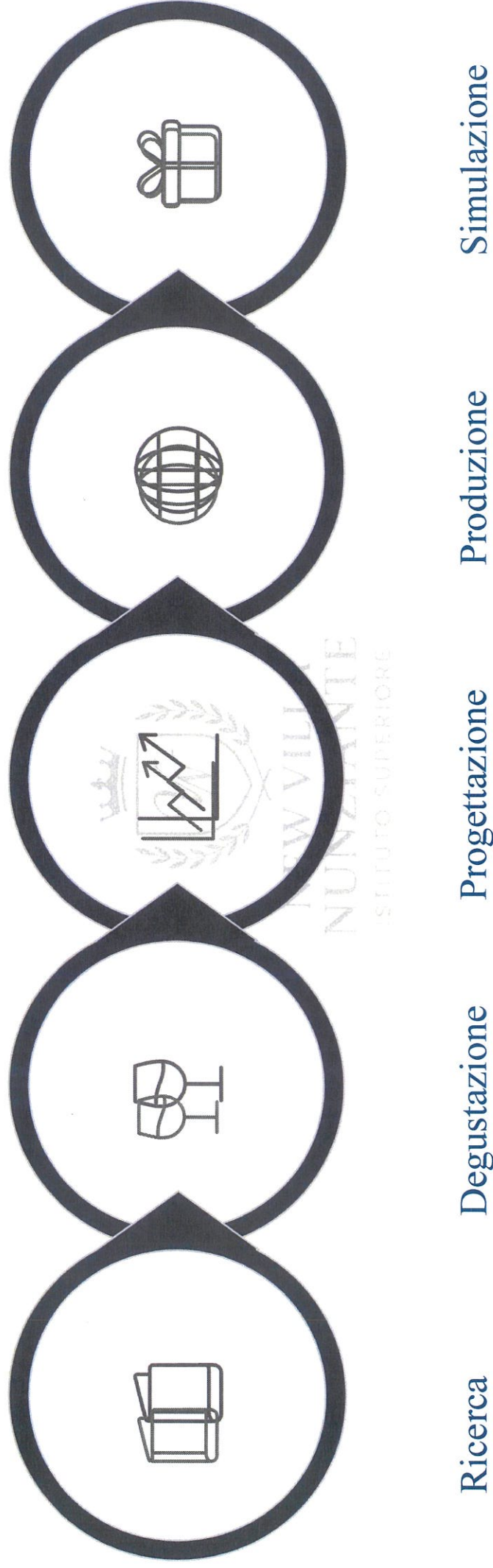
Asse Matematico

Utilizzare strumenti statistici e matematico-economici per analizzare dati di mercato, calcolare prezzi di vendita e costruire grafici comparativi.





Attività degli Studenti



Gli studenti lavorano in gruppi interdisciplinari, alternando ricerca individuale, laboratorio pratico e produzione collettiva. Il percorso culmina in una simulazione di servizio professionale con presentazione della carta dei vini a una commissione esterna.



Contesto, Tempi e Metodologie

Calendario — Febbraio / Maggio

Febbraio

Lancio UDA, brainstorming, formazione gruppi, avvio ricerca storico-culturale e normativa

Aprile

Progettazione della carta dei vini, redazione schede tecniche, elaborazione testi in EN/ES

Maggio

Revisione finale, simulazione del servizio, presentazione pubblica e valutazione

Metodologie e Strumenti



Cooperative Learning

Gruppi eterogenei con ruoli definiti per favorire collaborazione e responsabilità condivisa



Project-Based Learning

Il prodotto finale guida l'intero percorso, dando senso e coerenza alle attività disciplinari



Flipped Classroom

Studio autonomo di contenuti digitali a casa; il tempo in aula è dedicato alla pratica e al confronto

Valutazione e Autovalutazione

Criteri di Valutazione

Rubrica di Prodotto	
Completezza, correttezza tecnica, qualità grafica e multilingue della carta dei vini. Valutata dal consiglio di classe con griglia condivisa.	
Performance di Servizio	
Osservazione diretta durante la simulazione: padronanza tecnica, comunicazione professionale, gestione del cliente.	
Autovalutazione	
Diario di bordo individuale e questionario finale per riflettere su competenze acquisite, difficoltà affrontate e punti di miglioramento.	
Valutazione tra Pari	
Feedback strutturato all'interno dei gruppi di lavoro per sviluppare senso critico, rispetto reciproco e spirito collaborativo.	



IL NOSTRO VINO: CONOSCERE, RACCONTARE, VALORIZZARE

NUNZIANTE

ISTITUTO SUPERIORE

*«Il vino non è solo una bevanda, ma un prodotto identitario che
rappresenta territorio, tradizione e cultura».*