

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI PRIME/SECONDE
PRIMO ANNO DEL BIENNIO

UDA N. 1 : IL MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA E I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Sala e Vendita 1. La ristorazione e il servizio ristorativo. 2. Le forme e servizi di ristorazione. 3. L'organizzazione del personale. 4. La brigata di sala. 5. La brigata di bar. 6. La divisa. 7. La deontologia professionale e la comunicazione con il cliente.	Mono disciplinare	Sala e Vendita	Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore. Mappe concettuali.	N°1 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. N°2 Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. N°3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. N°6 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	→ Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. → L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. → Terminologia tecnica di base di settore. → Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. → Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie di settore. → Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. → Igiene personale.	Settembre Ottobre Novembre

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ~~ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI~~
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI PRIME/~~SECONDE~~

UDA N. 2 LA SALUTE E LA SICUREZZA*						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Sala e Vendita 1. La salute e la sicurezza sul lavoro. 2. La prevenzione e il primo soccorso nella ristorazione. 3. La sicurezza alimentare e l'H.A.C.C.P. 4. L'igiene.	Mono disciplinare/ INTERASSE	Sala e Vendita Sc. Degli Alim. Enogastronomia	Mappe concettuali/relazioni. Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore. Mappe concettuali. Presentazione individuale orale da illustrare in classe; prova pratica.	N°1 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. N°3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	→ Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. → L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. → Terminologia tecnica di base di settore. → Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. → Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. → Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). → Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. → Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti.	Ottobre-Giugno

*COLLEGATA ALL'UDA 1 DI INTERASSE "IGIENE E SICUREZZA"

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI PRIME/SECONDE

UDA N. 3 LA SALA, IL SERVIZIO, IL MONDO DEL VINO *

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Sala e Vendita 1. La sala ristorante. 2. Le occasioni di servizio e il menu (base). 3. Il lavoro di sala (base). 4. La mise en place (base). 5. Il coperto (base). 6. Il servizio: abilità di base. 7. Gli stili di servizio. 8. La colazione nelle strutture ricettive. 9. Dall'uva al vino. 10. La classificazione e l'etichettatura del vino. 11. La cantina e la cave du jour. 12. Il servizio del vino (tali nuclei tematici vengono affrontati nel biennio con differenti livelli)	Mono disciplinare/ INTERASSE	Sala e Vendita Enogastronomia Sc. Degli Alimenti	Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore. Osservazione sulle esercitazioni pratiche di laboratorio.	N°1 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. N°2 Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. N°3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. N°4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. N°6 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. N°7 Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti. N°9 Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte. N°10 Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione. N°11 Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.	→ Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. → L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. → Terminologia tecnica di base di settore. → Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. → Filiera produttiva: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. → Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. → Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. → Tecniche di base di conservazione degli alimenti. → Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). → Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. → Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine. → Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. → Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. → La comunicazione in fase di check in e check out → Le grammature. → Gli strumenti di vendita.	Da Novembre a Maggio/Giugno

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI PRIME/SECONDE

UDA N.4 LA CAFFETTERIA E LE BEVANDE ANALCOLICHE/ALCOLICHE E MISCELATE						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Sala e Vendita 1. Il mondo del bar. 2. Le bevande di caffetteria. 3. L'acqua. 4. Le bevande analcoliche e alcoliche. (tali nuclei tematici vengono affrontati nel biennio con differenti livelli)	Mono disciplinare	Sala e Vendita	Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore. Osservazione sulle esercitazioni pratiche di laboratorio.	N°1 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. N°2 Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. N°3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. N°4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. N°6 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. N°7 Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti. N°9 Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte. N°10 Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.	→ Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. → L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. → Terminologia tecnica di base di settore. → Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. → Filieri produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. → Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. → Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. → Tecniche di base di conservazione degli alimenti. → Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). → Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. → Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine. → Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. → Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. → La comunicazione in fase di check in e check out → Le grammature. → Gli strumenti di vendita.	Da Novembre a Maggio/Giugno

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI PRIME/SECONDE

SECONDO ANNO DEL BIENNIO

UDA N. 1 : IL MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA E I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Sala e Vendita 1. La ristorazione e il servizio ristorativo. 2. Le forme e servizi di ristorazione. 3. L'organizzazione del personale. 4. La brigata di sala. 5. La brigata di bar. 6. <u>Le altre figure professionali.</u> 7. La divisa. 8. La deontologia professionale e la comunicazione con il cliente.	Mono disciplinare	Sala e Vendita	Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore. Mappe concettuali.	N°1 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. N°2 Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. N°3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. N°6 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	→ Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. → L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. → Terminologia tecnica di base di settore. → Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. → Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie di settore. → Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. → Igiene personale.	Settembre-Ottobre-Novembre

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ~~ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI~~
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI ~~PRIME/SECONDE~~

UDA N. 2 LA SALUTE E LA SICUREZZA

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Sala e Vendita 1. La salute e la sicurezza sul lavoro. 2. La prevenzione e il primo soccorso nella ristorazione. 3. La sicurezza alimentare e l'H.A.C.C.P. 4. L'igiene. 5. <u>L'etichettatura alimentare.</u>	Mono disciplinare/ INTERASSE	Sala e Vendita Sc. Degli Alim. Enogastronomia	Mappe concettuali/relazioni. Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore. Mappe concettuali. Presentazione individuale orale da illustrare in classe; prova pratica.	N°1 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. N°3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	→ Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. → L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. → Terminologia tecnica di base di settore. → Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. → Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. → Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). → Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. → Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti.	Ottobre-Giugno

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI)-ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI PRIME/SECONDE

UDA N. 3 LA SALA, IL SERVIZIO, IL MONDO DEL VINO ed elementi DI ENOGASTRONOMIA DEL TERRITORIO*

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Sala e Vendita 1. La sala ristorante. 2. Le occasioni di servizio e il menu (intermedio). 3. Il lavoro di sala (intermedio). 4. La mise en place (intermedio). 5. Il coperto (intermedio). 6. Il servizio: abilità di base. 7. Gli stili di servizio. 8. La colazione nelle strutture ricettive. 9. Dall'uva al vino. 10. La classificazione e l'etichettatura del vino. 11. La cantina e la cave du jour. 12. Il servizio del vino 13. <u>La degustazione e l'abbinamento con il cibo.</u> 14. <u>I marchi di tutela.</u> 15. <u>Principali prodotti tipici del territorio.</u> (tali nuclei tematici vengono affrontati nel biennio con differenti livelli)	Mono disciplinare/ INTERASSE	Sala e Vendita Enogastronomia Sc. Degli Alimenti	Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore. Osservazione sulle esercitazioni pratiche di laboratorio.	N°1 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. N°2 Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. N°3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. N°4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. N°6 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. N°7 Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti. N°9 Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte. N°10 Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione. N°11 Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.	→ Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. → L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. → Terminologia tecnica di base di settore. → Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. → Filieri produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. → Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. → Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. → Tecniche di base di conservazione degli alimenti. → Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). → Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. → Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine. → Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. → Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. → La comunicazione in fase di check in e check out → Le grammature. → Gli strumenti di vendita. → Legislazione riguardante i marchi di tutela dei prodotti tipici. → Marchi.	Da Novembre a Maggio/Giugno

UDA 2 "OGGI CUCINO IO PER TUTTI" interasse

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI PRIME/SECONDE

UDA N.4 LA CAFFETTERIA E LE BEVANDE ANALCOLICHE/ALCOLICHE E MISCELATE

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Sala e Vendita 1. Il mondo del bar. 2. Le bevande di caffetteria. 3. L'acqua. 4. Le bevande analcoliche e alcoliche. 5. <u>La birra.</u> 6. <u>Le bevande superalcoliche e i cocktail.</u> (tali nuclei tematici vengono affrontati nel biennio con differenti livelli)	Mono disciplinare	Sala e Vendita	Esposizione orale con relativo utilizzo della terminologia di settore. Osservazione sulle esercitazioni pratiche di laboratorio.	N°1 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. N°2 Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. N°3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. N°4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. N°6 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. N°7 Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti. N°9 Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte. N°10 Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.	→ Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. → L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. → Terminologia tecnica di base di settore. → Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. → Filiera produttiva: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. → Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. → Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. → Tecniche di base di conservazione degli alimenti. → Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). → Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. → Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine. → Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. → Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. → La comunicazione in fase di check in e check out → Le grammature. → Gli strumenti di vendita.	Da Novembre a Maggio/Giugno