



**I.I.S. MARSANO**

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193

mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

**A.S. 2023/2024**  
**PROGRAMMA SVOLTO**

<b>DOCENTE</b>	<b>DIEGO PALMA</b>		
<b>INDIRIZZO</b>	<b>ENOGASTRONOMIA</b>		
<b>DISCIPLINA</b>	<b>SALA E VENDITA</b>	<b>CLASSE</b>	<b>5 ENO I</b>

<b>MODULO</b>	<b>ARGOMENTI</b>	<b>MODALITA'</b>
MODULO I: Il mondo dell'enogastronomia La sala e vendita	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le aziende enogastronomiche</li><li>• Le figure professionali dell'enogastronomia</li></ul>	In presenza
MODULO II: Il Banqueting e il catering	<ul style="list-style-type: none"><li>• I banchetti e il servizio banqueting</li><li>• Il catering</li><li>• La vendita del servizio</li><li>• L'organizzazione dell'evento</li><li>• Gestione eventi</li><li>• H.a.c.c.p.</li></ul>	//
Le aziende della ristorazione	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le aziende della ristorazione</li><li>• La ristorazione commerciale</li><li>• La ristorazione collettiva</li><li>• Il servizio di catering e banqueting</li></ul>	//
MODULO III: Il mondo del vino	<ul style="list-style-type: none"><li>• La viticoltura: la vite e la vigna</li><li>• La vite e i suoi cicli biologici</li><li>• Il grappolo</li><li>• L'ambiente pedoclimatico</li><li>• La produzione del vino</li><li>• La vendemmia</li><li>• La diraspatura e l'ammostatura</li><li>• Le fermentazioni</li><li>• Il trattamento e le correzioni del mosto</li><li>• Metodi di vinificazione</li><li>• L'imbottigliamento e la tappatura</li><li>• Abbinamento cibo- vino</li><li>• Il servizio del vino</li><li>• Le temperature ottimali di servizio</li><li>• Le basi della degustazione</li><li>• Regole di abbinamento</li></ul>	//

MODULO IV: Vini speciali	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli spumanti</li> <li>• Il metodo classico o champenois</li> <li>• Il metodo charmat</li> <li>• Vermut e vini liquorosi</li> <li>• Produzione dei vermut</li> <li>• Masterclass Champagne VS Spumante</li> </ul>	
MODULO VI: Liquori e Distillati	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Liquori origine e produzione</li> <li>• Distillati origine e produzione</li> <li>• Differenza tra liquore e distillato</li> </ul>	//
MODULO VII: Il mondo dei cocktail	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I cocktail IBA</li> <li>• La classificazione</li> <li>• Masterclass sul gin e distillati</li> <li>• Preparazione e servizio nel laboratorio di sala</li> </ul>	
MODULO IX: Cucina in sala	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cucina flambé</li> <li>• Preparazioni dolci e salate</li> <li>• Tecniche di servizio</li> <li>• Allestimento e gestione degli aspetti della sicurezza</li> </ul>	

**Genova, 03/06/2023**

**Firma docente**

**Firma allievi**

---



---



---



---