



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. 2024/2025
PROGRAMMA SVOLTO

DOCENTE	DIEGO PALMA		
INDIRIZZO	ENOGASTRONOMIA		
DISCIPLINA	SALA E VENDITA	CLASSE	3 ENO I

MODULO	ARGOMENTI	MODALITA'
MODULO I: Il mondo dell'enogastronomia La sala e vendita	• Le aziende enogastronomiche • Le figure professionali dell'enogastronomia	In presenza
MODULO II: Il Banqueting e il catering	• I banchetti e il servizio banqueting • Il catering • La vendita del servizio • L'organizzazione dell'evento • Gestione eventi • H.a.c.c.p.	//
Le aziende della ristorazione	• Le aziende della ristorazione • La ristorazione commerciale • La ristorazione collettiva • Il servizio di catering e banqueting	//
MODULO III: Il mondo del vino	• La viticoltura: la vite e la vigna • La vite e i suoi cicli biologici • Il grappolo • L'ambiente pedoclimatico • La produzione del vino • La vendemmia • La diraspatura e l'ammostatura • Le fermentazioni • Il trattamento e le correzioni del mosto • Metodi di vinificazione • L'imbottigliamento e la tappatura • Abbinamento cibo- vino • Il servizio del vino • Le temperature ottimali di servizio • Le basi della degustazione • Regole di abbinamento	//

MODULO IV: Vini speciali	• Gli spumanti • Il metodo classico o champenois • Il metodo charmat • Vermut e vini liquorosi • Produzione dei vermut • Masterclass Champagne VS Spumante	
MODULO VI: Liquori e Distillati	• Liquori origine e produzione • Distillati origine e produzione • Differenza tra liquore e distillato	//
MODULO VII: Il mondo dei cocktail	• I cocktail IBA • La classificazione • Masterclass sul gin e distillati • Preparazione e servizio nel laboratorio di sala	
MODULO IX: Cucina in sala	• Cucina flambé • Preparazioni dolci e salate • Tecniche di servizio • Allestimento e gestione degli aspetti della sicurezza	

Genova, 06/06/2025

Firma docente

