



**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**

|                   |                       |               |                |
|-------------------|-----------------------|---------------|----------------|
| <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>4 ENO I</b> |

| MODULO                                                      | ARGOMENTI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | MODALITA'   |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| MODULO I: Il mondo dell'enogastronomia<br>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'ammestatura</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, 06/06/2025**

**Firma docente**

