

Programmazione svolta

Tecnica dei Servizi ed Esercitazioni Pratiche di Sala – Bar e Vendita

Classe: 4^I

A.S. 2025/2026

Prof.ssa Massenti Maura

Modulo 1

Ripasso : Il mondo del vino

- la storia del vino, l'innesto e la fillossera
- la vite e il ciclo biologico
- i lavori nel vigneto e varie tipologie di impianti
- i profumi primari, secondari e terziari

Modulo 2

La classificazione dei vini

- classificazione nazionale
- classificazione Europea

Modulo 3

La degustazione e abbinamento cibo-vino

- Analisi visiva olfattiva e gusto-olfattiva
- Ambiente ideale per degustare
- la temperatura di servizio
- La degustazione: analisi visiva, olfattiva e gusto-olfattiva e compilazione della scheda AIS
- la compilazione della scheda Mercadini

Modulo 4

I distillati

- La storia dei distillati
- Gli alambicchi: discontinuo e continuo
- I distillati a base di frutta, vinacce, vino e cereali
- Il cognac; Armagnac e Brandy
- Whisky e Whiskey
- Il rum
- La vodka
- La grappa
- Il gin

Modulo 5

I cocktail

- le categorie dei cocktail IBA
- I cocktail IBA: the unforgettables, new era Drink, contemporary classic
- Realizzazione cocktail in laboratorio

Modulo 6

Laboratorio Caffetteria:

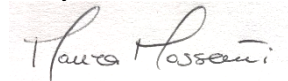
- le preparazioni base di caffetteria
- latte art

Modulo 7

Laboratorio sala:

- Le tipologie di mise en place
- Mise en place del coperto
- Gli stili di servizio all'italiana, al gueridon, all'inglese e al buffet
- Sfilettatura e servizio del pesce davanti al cliente
- Simulazione di un servizio e riassetto della sala

Guspini, 03/06/2025



Gli alunni
