ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE "F.lli Costa Azara"
Corso IV Novembre 114 – 08038 - SORGONO - tel. 0784621001 fax 0784621136
C.Mecc. NUIS01200G - C.F. 81002630911 - P.iva 01106990912 email:
nuis01200g@istruzione.it ; PEC: nuis01200g@pec.istruzione.it

Sede Associata: I.P.S.E.O.A. Desulo

PROGRAMMA SVOLTO

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGRASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA

Materia: Sala e vendita

Ore settimanali: 11

Classe: IV A Alberghiero

Libro: Maître con Masterlab 2° biennio e 5° anno

Docente: Susanna Frongia

Anno scolastico: 2025/2026

UNITÀ DIDATTICA 1 – ENOLOGIA

1.1: Il mondo delle bollicine

- Champagne e vini spumanti
- La produzione degli champagne
- La produzione dei vini spumanti
- Il servizio degli Champagne e degli spumanti

1.2: Gli altri vini speciali

- Che cosa s'intende per vini speciali
- I vini liquorosi
- I vini aromatizzati

UNITÀ DIDATTICA 2 – ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

2.1: La sommellerie

- L'analisi sensoriale
- La degustazione dei cibi
- L'analisi organolettica del vino
- La scheda analitico descrittiva del vino

2.2: L'abbinamento tra cibo e vino

- Principi di abbinamento
- La scheda grafica di abbinamento
- Esempi di abbinamento
- La successione dei vini a tavolo

UNITÀ DIDATTICA 3 – LA BIRRA

3.1: La produzione della birra

- Che cosa è la birra
- Le materie prime
- Le fasi di produzione
- La produzione delle birre speciali
- La conservazione della birra

3.2: Stile di birra e produttori
- Gli stili di birra
- La classificazione della birra in Italia

3.3: Il servizio della birra
- I bicchieri da birra
- Le regole del servizio

UNITÀ DIDATTICA 4 – SUPERALCOLICI

4.1: I liquori e le creme liquore
- Cenni storici
- I liquori
- I liquori dolci
- I liquori amari
- Le creme liquore

UNITÀ DIDATTICA 5 – MIXOLOGI

5.1: I cocktail e le attrezzature
- Definizione e classificazione delle bevande miscelate
- Bottigliera, bicchieri e altre attrezzature
- Ghiaccio alimentare
- La mise en place
- Del banco bar
- Barman e bartender

5.2: Le tecniche di miscelazione
- Le linee guida per la creazione di un cocktail
- Il dosaggio degli ingredienti

5.3: La preparazione dei cocktail
- Le tecniche di preparazione classiche
- I premix
- Le decorazioni

UNITÀ DIDATTICA 6 – CATERING E BANQUETING

6.1: Attività, operatori e attrezzature
- L'attività di catering
- L'attività di banqueting e di catering – banqueting
- Gli operatori del settore
- L'organizzazione di un evento

6.2: La preparazione di un evento speciale
- La vendita di un evento speciale
- Le fasi della vendita
- La pianificazione del lavoro
- La preparazione della location
- La preparazione del buffet
- La mise en place dei tavoli
- Il servizio in sala
- L'organizzazione di un banchetto di nozze

- **ATTIVITA' DI LABORATORIO**

1. **Tecniche di Sala**
   - La stesura del tovagliato
   - La mise en place
   - Il trasporto di piatti e vassoi
   - Lo sbarazzo
   - Gli stili di servizio
   - La tecnica di cottura alla lampada
   - Il servizio del vino

2. **Tecniche di Bar**
   - Mise en place del bar
   - Il caffè e le bevande derivanti dal caffè
   - La preparazione e il servizio di cocktail internazionali
   - Pulizia del piano di lavoro e della macchina del caffè

Data: 26/06/2026 **Il docente**