

## **Programmazione svolta**

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

**Classe: 3^I**

**A.S. 2025/2026**

**Prof.ssa Massenti Maura**

### **Modulo 1**

#### ***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 produzione del vino***

- la pigiatura
- il mosto e le correzioni
- Illimpidimento: filtrazione, chiarificazione.
- La fermentazione alcolica e malolattica
- Vinificazione in rosso, bianco e rosato

### **Modulo 3**

#### ***La classificazione dei vini***

- classificazione nazionale
- classificazione Europea

### **Modulo 4**

#### ***La degustazione.***

- Analisi visiva olfattiva e gusto-olfattiva
- Ambiente ideale per degustare
- la temperatura di servizio
- La compilazione della scheda AIS

### **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:**

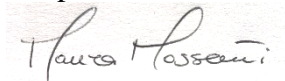
- le preparazioni base di caffetteria
- latte art

## **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

Guspini, 03/06/2025



Gli alunni

---

---

---