

**I.P.S.S.E.O.A. "SOVERATO"**

**PROGRAMMA SVOLTO**  
**ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

**Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita**  
**Programma svolto nella classe 4<sup>^</sup> sez. D**

**DOCENTE: Aretino Antonio**

**Modulo 1: il professionista di sala e la vendita. Rapporti con i clienti. La carta strumento di vendita. I banchetti.**

- Modalità di prenotazione
- Le fasi dell' accoglienza
- La comanda: vendita dei prodotti
- Il servizio dei prodotti
- Varie forme di pagamento
- Il commiato
- La gestione dei reclami
- I vari tipi di menu
- La carta dei vini
- La disposizione di tavoli per banchetti
- La pianificazione e l'organizzazione di un banchetto
- La disposizione dei commensali
- Cenni riguardo l'attività di catering

**Modulo 2: Il servizio del vino. Le bevande miscelate.**

- Il servizio del vino
- La vinificazione
- Presentazione degustazione
- Esame visivo
- Esame olfattivo
- Esame gustativo
- Temperatura del vino
- Il Bar, organizzazione e gestione
- Aperitivi, distillati, liquori e amari
- I cocktail

Soverato, 31 **maggio 2023**

**IL DOCENTE**  
**Aretino Antonio**

**Gli alunni:**

---

---

---