



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
CON CONVITTO ANNESSO – CORSO SERALE**

Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 096725642 – Fax 0967521620

codice istituto: CZRH04000Q – corso serale CZRH040505 - C.F. 84000690796 -

www.ipssarsoverato.it – dirigente@ipssarsoverato.it - czrh04000q@istruzione.it - czrh04000q@pec.istruzione.it

PROGRAMMA SVOLTO DI TECNICA DEI SERVIZI SALA E VENDITA

CLASSE 4° sez. D Enogastronomia
ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Obiettivi generali:

- **Rapporti con i clienti**
- **La carta, strumento di vendita**
- **Enologia.**
- **degustazione e abbinamento**

Blocchi Tematici Di Sala

1° MODULO: Rapporti con i clienti

- 1.1 Il nostro prodotto: il servizio;
- 1.2 Prenotazione;
- 1.3 Accoglienza;
- 1.4 Comanda: vendita di prodotti;
- 1.5 Servizio di prodotti;
- 1.6 Pagamento e commiato;
- 1.7 Tipologie di clienti;
- 1.8 Prossemica;
- 1.9 La mancia

OBIETTIVI: Alla fine delle 9 unità didattiche che compongono il modulo, l'alunno dovrà acquisire le conoscenze e le abilità necessarie ad instaurare rapporti corretti con la clientela in tutte le fasi del servizio è fondamentale per la formazione di un professionista.

2° MODULO: La carta, strumento di vendita

- 2.1 Presentazione;
- 2.2 Aspetti tecnici;
- 2.3 Aspetti gestionali
- 2.4 La carta delle vivande
- 2.5 Il menu
- 2.6 La carta dei vini
- 2.7 La carta del bar
- 2.8 La carta esposta

OBIETTIVI: Alla fine delle 8 unità didattiche che compongono il modulo, l'alunno dovrà essere in grado di stilare menu per le diverse occasioni. Comporre la carta dei vini tenendo conto degli aspetti gestionali. Conoscere le esigenze di servizio che ci inducono in queste scelte.

2° MODULO: Enologia.

- 2.1 la vite
- 2.2 la fermentazione alcolica
- 2.3 la vinificazione

- 2.4 altre tecniche produttive
- 2.5 principali pratiche di cantina
- 2.6 spumante
- 2.7 Champagne
- 2.8 conservazione dei vini
- 2.9 classificazione dei vini
- 2.10 vino e salute
- 2.11 l'etichetta del vino

3° MODULO : degustazione e abbinamento

- 3.1 presentazione
- 3.2 esame visivo
- 3.3 esame olfattivo
- 3.4 esame gusto-olfattivo
- 3.5 considerazioni finali
- 3.6 temperatura del vino
- 3.7 abbinamento cibo vino

OBIETTIVI: Alla fine dello svolgimento della 7° unità didattica che compongono il modulo, l'alunno dovrà essere in grado di avere le nozioni di base sull'esame organolettico del vino, la giusta temperatura e la presentazione di una bottiglia.

4 MODULO: Banchetti.

- 1.1 disposizione dei tavoli per banchetti
- 1.2 il servizio del banchetto
- 1.3 organizzazione del banchetto
- 1.4 disposizione dei commensali

OBIETTIVI: Alla fine delle 4 unità didattiche che compongono il modulo, l'alunno dovrà essere in grado di ottenere una conoscenza completa sull'esecuzione dei banchetti e le nozioni di base sulla loro organizzazione.

Il docente

Soverato: 26/05/2026

Prof. _____