



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



FUTURA
LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



pon
Per la scuola
competenze e strumenti
per l'apprendimento
2014-2020
FES - FERR

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

PROGRAMMA SVOLTO

4 A sala e vendita A/S 2023-2024

DISCIPLINA: Sala e vendita
Docente: Di Maio Tommaso

Modulo 1: le aziende della ristorazione commerciale

- le aziende enogastronomiche nel mondo globalizzato.
- la ristorazione tradizionale e alberghiera
- la neo-ristorazione
- le nuove tendenze di settore

Modulo 2: Gli aperitivi

- vini bianchi secchi
- vini liquorosi
- cocktails alcolici ed analcolici.

Modulo 3: Vini speciali

- la produzione dei vermouth
- la produzione dei vini spumanti
- la produzione dello Champagne
- il servizio

Modulo 4 : I superalcolici

- la produzione dei distillati (alambicco continuo e discontinuo)
- origine vitivinicola
- origine cerealicola
- origine frutticola
- di piante
- di vinacce.

Modulo 5 : I liquori

- liquori dolci



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



FUTURA
LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



pon
Per la scuola
competenze e strumenti
per l'apprendimento
2014-2020
FES - FERR

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

- liquori amari
- creme di liquore
- dosaggio nei vari cocktail

Modulo 6: Il vino

- Legislazione e regolamentazione
- L'enografia Nazionale
- I Vitigni delle diverse regioni
- Vitigni a bacca rossa e bacca bianca
- I DOCG nazionali.

Modulo 7: Le bevande miscelate

- I cocktails alcolici ed analcolici IBA
- I Long drink
- I medium drink
- Gli short drink
- I pre- dinner
- Gli after-dinner
- All Day cocktails

18 giugno 2024