



# Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

## "Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)

TEL. +39 0923 556001

e-mail : [tpis03300r@istruzione.it](mailto:tpis03300r@istruzione.it), p.e.c.: [tpis03300r@pec.istruzione.it](mailto:tpis03300r@pec.istruzione.it)

sito internet [www.istitutoflorioerice.edu.it](http://www.istitutoflorioerice.edu.it)



**A. S. 2024/2025**

**Programma di SALA E VENDITA**

**Classi: QUINTE**

**Quadro orario (N. ore settimanali): 4**

**Libro di testo:**

ISBN 9788800343947

MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB

FARACCA ANTONIO / GALIE EMILIO / CAPRIOTTI ALESSANDRO

LE MONNIER - VOLUME UNICO - 2° BIENNIO E 5° ANNO

La produzione vitivinicola nel mondo;  
Enogastronomia e società;

Analisi sensoriali e degustazione del vino;  
abbinamento cibo vino la cucina regionale;

Marketing qualità  
tecniche di gestione

Mixology: l'arte del bere miscelato:  
la realizzazione di bevande miscelate e di cocktail inediti.

~~~~~

**Programma di SALA E VENDITA in CUCINA**

**Classi: QUINTE**

**Quadro orario (N. ore settimanali): 2**

**Libro di testo:**

ISBN 9788800222327

MASTERLAB - SETTORE SALA E VENDITA PER 4° E 5° ANNO + ME BOOK + RISORSE  
DIGITALI

FARACCA ANTONIO / GALIE EMILIO

LE MONNIER

I cocktail l'arte del bere miscelato;  
Il vino in Italia e nel mondo;

Analisi sensoriale e degustazione del vino;  
abbinamento cibo vino.

La cucina di sala;

tecniche di gestione;  
informatica ed enogastronomia.

**Il Coordinatore di Dipartimento dell'Area  
Cucina, Sala e Ricevimento  
Prof. Francesco TILOTTA**