

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

ANNO SCOLASTICO	2024/2025
CLASSE	1R
MATERIA	LABORATORIO SALA BAR
DOCENTE	CLAUDIA COZZOLINO

ARGOMENTI SVOLTI:

UDA 1 QUADRIMESTRE

IGIENE, SICUREZZA, TAGLI E COTTURE DI BASE

L'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature, la divisa

L'igiene e le fasi della sanificazione, segnali di rischio per la sicurezza sul lavoro e dispositivi di protezione individuale

La brigata di sala

Le attrezzature di una sala ristorante: cristalleria, posateria, porcellana, tovagliato e attrezzature per il servizio

Il galateo

UDA 2 QUADRIMESTRE

LE PREPARAZIONI DI BASE

La mise en place base e completa

Gli stili di servizio: all'italiana, all'inglese, alla russa o gueridon, al buffet

Decorazione sui tovaglioli in laboratorio sala bar

Il caffè: la storia del caffè, la pianta del caffè, la produzione del caffè, i generi di caffetteria e l'uso del caffè in cucina

Realizzazione di un ricettario di cucina

La storia del menu, differenza tra menu fisso e alle carte, come si scrive un menu, regole ortografiche e successione delle portate

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Menaggio, 07/06/2025

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

Claudia Cozzolino