

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	2S
MATERIA	LABORATORIO SALA BAR
DOCENTE	CLAUDIA COZZOLINO

ARGOMENTI SVOLTI:

UDA 1 QUADRIMESTRE IL MENU E LA GESTIONE DELLA COMANDA

L'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature

HACCP e diagramma di flusso

La qualità alimentare

Il menu e le carte

Le fasi del servizio, la comanda e l'organizzazione del lavoro in sala

I momenti di servizio nella ristorazione: servizi primari-servizi secondari

La mise en place

Il coperto

Il servizio delle bevande

UDA 2 QUADRIMESTRE LE BEVANDE ANALCOLICHE

Le aree del bar

La brigata di bar

Le attrezzature utilizzate per la preparazione dei drink analcolici

Tecniche di mescita e di miscelazione

Le bevande dissetanti

Gli energy drink

I frullati, frappè, centrifugati, spremute, acque aromatizzate, infusi freddi

I cocktail analcolici

Esercitazioni pratiche in laboratorio di sala bar sugli argomenti trattati

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

Il galateo nella ristorazione

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Menaggio, 07/06/2025
FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

Claudia Cozzolino