



**Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO**

Versione 10 aprile 2024

ANNO SCOLASTICO	2024/25
CLASSE	2°R
MATERIA	Laboratorio eno-sala-vendita
DOCENTE	Ficara Antonino

**ARGOMENTI SVOLTI**

**UDA 1**

- Le principali figure del settore F&B ,organigramma di un Albergo e/o Ristorante e la loro Organizzazione
- Etica professionale e comportamento del personale di sala bar sicurezza negli ambienti di lavoro, il corretto comportamento della figura del cameriere.
- le attrezzature di sala -bar (piccola e grande attrezzatura, utensileria speciale) .Nozioni e accenni su igiene e sicurezza personale e sugli ambienti di lavoro.
- LA MISE EN PLACE DELLA SALA E LE FASI OPERATIVE.

- LE VARIE TIPOLOGIE DI PASTO E SERVIZI OFFERTI IN ALBERGO NELL'ARCO DELLA GIORNATA
- il menu' la codifica e la successione delle portate ,le carte e le diverse tipologie di menu'.
- la classificazione delle bevande -le acque minerali e le fasi della produzione della birra.

**UDA 2**

- LE VARIE TIPOLOGIE DI MENU' -MENU' SENZA SCELTA MENU' FISSO O TABLE D' HOTE ,TURISTICO, CENA DI LAVORO ,MENU ' DEGUSTAZIONE,MENU' A TEMA.
- MENU' CONCORDATI PER EVENTI E BANCHETTI
- MENU' A LA CARTE E GRAND CARTE.
- la tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti , approccio alle norme HACCP
- origini del buffet caratteristiche di servizio tipologie e momenti ristorativi e offerte gastronomiche.
- Come si organizza il buffet-Come vanno organizzati la sala e il servizio-Come vanno allestiti i tavoli da buffet.
- ristorazione commerciale ristorazione collettiva

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

**Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO**

Versione 10 aprile 2024



Menaggio, \_\_\_\_\_

FIRMA DEGLI ALUNNI

*Michelle Insecca*  
*Sabina Hafsa*

FIRMA DOCENTE