

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

ANNO SCOLASTICO	2024/25
CLASSE	3 B
MATERIA	Laboratorio di sala e vendita
DOCENTE	Carmino Zannino

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: MAITRE, SOMMELIER, BARTENDER TRIENNIO

ARGOMENTI SVOLTI IN AULA

-RIPASSO ARGOMENTI TRATTATI L'ANNO PRECEDENTE

-Gli APERTICVI : produzione e servizio del vermouth, genziane, campari, aperol, ramazzotti, angostura, orange bitter, peach bitter,

- LBEVANDE MISCELATE: I COCKTAILS E LE ATTREZZATURE

- LA BIRRA

- I DISTILLATI

-LA CUCINA ALLA LAMPADA

ARGOMENTI SVOLTI IN LABORATORIO

-LE BEVANDE MISCELATE: la postazione, unità di misura e tecniche di miscela, la guarnizione

.CLASSIFICAZIONE DEI COCKTAILS: UNFORGETTABLES, CONTEMPORARY CLASSIC, NEW ERA DRINK

.LA CUCINA DI SALA: PREPARAZIONE DI UN PRIMO, SECONDO E DESSERT ALLA LAMPADA

.....

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali.

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

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Menaggio, 03/06/2025

FIRMA DEGLI ALUNNI

[Signature]
Caravallone

FIRMA DOCENTE

[Signature]