

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina di 3	I.I.S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>		

ANNO SCOLASTICO	2024/25
CLASSE	2 A
MATERIA	Laboratorio di sala e vendita
DOCENTE	Carmine Zannino

**LIBRO IN ADOZIONE: MAITRE, SOMMELIER, BARTENDER**

**ARGOMENTI SVOLTI IN AULA**

- .-La deontologia professionale
- I professionisti di sala bar
- La mise en place della sala
- Le fasi del servizio
- Gli stili di servizio
- Le bevande nervine:caffè,cacao tè
- Le bevande analcoliche; frappè,frullati e acqua.

**ARGOMENTI SVOLTI IN LABORATORIO**

- . -La stesura del tovagliato
- Attività di base: trasportare attrezzature, uso delle clips,allestimento del coperto.
- La mise en place della sala
- Le fasi del servizio
- Gli stili di servizio
- taglio della frutta
- preparazione delle bevande analcoliche al bar,caffè,tè,cioccolata,frappè,frullati,cappuccino.
- .-allestimento di un buffet per un servizio delle colazioni
- degustazione del cioccolato

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 DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI**

Nessun argomento trattato poiché il docente ha preso servizio nel corso dell'anno scolastico

**EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI**

**EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI**

Menaggio, 03/06/2025

FIRMA DEGLI ALUNNI

*Selma Susam*  
*Giuseppe Chiantera*

FIRMA DOCENTE

*Lucrezia Focantini*