

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		

ANNO SCOLASTICO	2022-2023
CLASSE	1A
MATERIA	LABORATORIO DI SALA E BAR
DOCENTE	MICHELE FUSCO

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: “ Maître, Sommelier, Bartender - Tecniche di Sala-Bar e Vendita - Primo Biennio” di Alma Plan - Gruppo Editoriale Eli -

ARGOMENTI SVOLTI IN AULA:

UNITA' DIDATTICA 1

- La brigata di sala
- La divisa
- Le aree della sala ristorante e le aree attigue
- Le forme di ristorazione (commerciale, collettiva, banqueting, catering e food delivery service)
- Sbocchi professionali

UNITA' DIDATTICA 2

- Il sistema H.A.C.C.P
- Igiene personale
- Igiene dei locali e delle attrezzature
- Contaminazioni e prevenzione
- La sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008)

UNITA' DIDATTICA 3

- La comunicazione
- Il linguaggio verbale e non verbale
- La gestione dei reclami
- Il galateo

UNITA' DIDATTICA 4

- La dotazione di sala (tovagliato, vasellame, bicchieri, posateria e attrezzature per il servizio)
- Gli stili di servizio (all'italiana, alla francese diretto e indiretto, all'inglese, alla russa e al buffet)
- Le tipologie di buffet (buffet di esposizione, buffet di esposizione con servizio, buffet di servizio e buffet per self service)

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 05 aprile 2023	

UNITA' DIDATTICA 5

- Stesura e sostituzione della tovaglia e del coprimalta
- La mise en place
- Il coperto (preparazione, aggiunta e rimozione)
- Le clips
- Il servizio dell'acqua e del pane
- Lo sbarazzo

UNITA' DIDATTICA 6

- Il caffè e i suoi derivati
- Il cacao
- Il tè, le tisane e gli infusi

ESERCITAZIONI PRATICHE SVOLTE IN LABORATORIO:

SALA

- Primo contatto con la sala ristorante: spiegazione delle attrezzature fisse e mobili
- Allineamento dei tavoli delle sedie, esercitazione sulla corretta stesura del tovagliato (mollettone, tovaglia e coprimalta)
- Mise en place della sala ristorante: pulizia delle attrezzature, preparazione di un coperto base, della panadora, del gueridon, del ménage e di un buffet di servizio
- Prove pratiche dei vari tipi di stile di servizio: all'italiana, all'inglese, alla francese diretto e indiretto, alla russa e al buffet, con approfondimento sul corretto portamento dei piatti e sull'utilizzo delle clips
- Il servizio del pane e grissini, del formaggio (per il servizio dei primi piatti) e dell'acqua con approfondimento sul corretto utilizzo del vassoio con i bicchieri
- Preparazione di un tavolo imperiale

BAR

- Spiegazione delle attrezzature e degli spazi del bar, con particolare approfondimento sul corretto funzionamento della macchina del caffè e del macinacaffè
- Preparazione del caffè e dei suoi derivati
- Preparazione della cioccolata calda
- Preparazione del tè, tisane e infusi

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 3 di 3	I. I. S.S. " E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 05 aprile 2023	

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

Il cyberbullismo

Uda Interdisciplinare I° Quadrimestre: Sicurezza e Igiene nell'ambiente di lavoro - corretta applicazione del sistema H.A.C.C.P e rispetto delle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008) -

Uda Interdisciplinare II° Quadrimestre: Il profumo del pane - il bon ton del pane a tavola -

Menaggio, 01/06/2023

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

(MICHELE FUSCO)