

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>	Versione 05 aprile 2023	

ANNO SCOLASTICO	<b>2022/2023</b>
CLASSE	<b>2S</b>
MATERIA	<b>SALA/BAR</b>
DOCENTE	<b>FRANCESCO RIZZO</b>

Libro adottato: MAITRE, SOMMELIER, BARTENDER / PRIMO BIENNIO PLAN EDIZIONI

## Ripetizione ed approfondimento degli argomenti svolti nel primo anno

### Argomenti 1°quadrimestre

#### u f. 1 La progettazione di un'impresa ristorativa

Il coordinamento tra reparti  
Come devono essere i locali per il deposito

#### u f. 1 Il menu e le carte

Che cos' è il menu  
Chi redige il menu e che cosa deve valutare  
La successione dei piatti  
Le principali tipologie

#### u f. 1 Il bar: zone di lavoro e produzione

Come si classificano i tipi di bar  
Quali sono le zone di lavoro  
*Come strutturato il banco bar*  
*Come avvengono il riordino e la pulizia dei locali*  
*Come devono essere i bicchieri*  
*Allestimento bar per aperitivo, lunch, caffè e per i cocktail*

### Argomenti 2°quadrimestre

#### u f. 2 Le bevande al bar

Quali bevande sono servite al bar  
Le acque minerali naturali  
Le bibite analcoliche  
I succhi freschi  
I frullati e i frappè  
Gli sciroppi  
Cenni sulla birra  
Il servizio del vino

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

## Esercitazioni di Laboratorio

Mise en place completa  
Utilizzo di diversi stili di servizio  
Servizio al banco bar  
Allestimento di un american bar  
Preparazione di diversi generi di caffetteria  
Utilizzo dell'attrezzatura di bar per la mescita  
Preparazione di frullati  
Preparazioni di frappè  
Preparazione di alcuni mocktail  
Presentazione di un vino in sala

Menaggio, 25 Maggio 2023

FIRMA DEGLI ALUNNI

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

FIRMA DOCENTE

Francesco Rizzo