

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	Versione 06 maggio 2022	

ANNO SCOLASTICO	2021/22
CLASSE	2S
MATERIA	Lab. Sala e vendita
DOCENTE	Franzese Giuseppe

1. I momenti ristorativi
2. La successione delle portate
3. Il menù
 - La redazione del menù
 - Il menù alla carta
 - I menù fissi
 - I menù per banchetti
4. Le carte
 - La carta dei vini
 - La carta dei dessert
5. Il servizio di sala
 - La prenotazione
 - L'accoglienza
 - La presa della comanda
 - Il servizio delle vivande
 - La presentazione del conto
 - Il commiato
6. Le acque minerali naturali
7. Classificazione delle bevande
8. Le bevande analcoliche
 - Bibite analcoliche
 - Succhi di frutta
 - Frullati e frappè
 - Sciroppi
 - Integratori salini ed energy drink

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE
