


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 26 aprile 2018	

ANNO SCOLASTICO	2021-2022
CLASSE	4°S IEFP
MATERIA	LABORATORIO SALA E VENDITA
DOCENTE	CLAUDIA COZZOLINO

Ripasso degli argomenti dell'anno scolastico 2020/2021

Unità formative :

1 Gli stili di servizio livello avanzato

Gli stili di servizio

Servizio al buffet

La ristorazione le aziende enogastronomiche: catering e banqueting

Servizio delle insalate con salse d'accompagnamento

Servizio del taglio del salmone

Servizio e taglio dei formaggi

Servizio e taglio delle carni

Servizio e taglio dei dolci

Servizio english e continental breakfast

Servizio e taglio della frutta fresca

2 Abbinamento cibo-vino degustazione vino

L'enologia

Il mondo del sommelier

Tecniche di Abbinamento cibo vino

Tecniche di degustazione esame visivo, olfattivo, gusto-olfattivo

La scheda AIS

La composizione chimica del vino

La qualità alimentare


I marchi di qualità

Alterazioni malattie e difetti del vino

I vini regionali e internazionali

Esercitazioni pratiche in laboratorio di sala bar:

- Preparazione mise en place semplice e composta
- Stili di servizio livello avanzato
- Servizio delle insalate con salse d'accompagnamento
- Taglio del salmone , formaggi e dolci
- La cucina alla lampada: antipasti primi piatti secondi piatti dessert
- Preparazione cocktail IBA

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 26 aprile 2018	

- Preparazione di aperitivi con relativo servizio al tavolo
- Preparazione banchetti
- Servizio di caffetteria
- Preparazione birra
- Preparazione dello yogurt
- Realizzazione tecnica di un menu
- Preparazione open day
- Preparazione concorso maestri dell' espresso junior
- Preparazione video gocce di sostenibilità
- Degustazione vino e formaggi con marmellate e miele d'accompagnamento

Libro utilizzato :

TECNICHE DI SALA-BAR E VENDITA C / CON QUADERNO DELLE COMPETENZE ALMA PLAN EDIZIONI

Menaggio, _____

IL DOCENTE
(Claudia Cozzolino)