


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>		

ANNO SCOLASTICO	2025-2026
CLASSE	2 S
MATERIA	LA. SALA VENDITA
DOCENTE	FICARA ANTONINO

## ARGOMENTI SVOLTI

### UDA 1

#### il menu, le diverse tipologie di menu

la costruzione del menu

caratteristiche e funzioni del menu'

regole gastronomiche e grafiche per la stesura di un menu'

#### la comanda

simulazione presa della comanda elettronica e gestione dei reclami e richieste da parte del cliente.

organizzazione del servizio in sala con presentazione menu e gestione della comanda

### UDA 2

#### LE BEVANDE ANALCOLICHE

il bar, le aree del bar, le attrezzature del bar

le materie prime

tecniche di preparazione e miscela

tecniche di servizio al tavolo e al banco bar

le acque minerali e la loro classificazione in commercio

le bibite analcoliche : i succhi di frutta le bibite le centrifughe i frullati e le modalità di servizio.

Cosa sono i mocktails e gli smoothie

Classificazione delle bibite analcoliche e bevande nervine the caffè' cioccolata

--

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI
---

la gestione della comanda elettronica tramite strumenti digitali
--

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI
--

--

Menaggio, \_\_\_\_\_

FIRMA DEGLI ALUNNI

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

FIRMA DOCENTE

\_\_\_\_\_