


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	2025/2026
CLASSE	3S IEFP
MATERIA	LABORATORIO DI SALA BAR
DOCENTE	CLAUDIA COZZOLINO

ARGOMENTI SVOLTI

UDA LE BEVANDE ALCOLICHE E SUPERALCOLICHE

LA CLASSIFICAZIONE DELLE BEVANDE ALCOLICHE
 LE ATTREZZATURE PER LA PREPARAZIONE DEI COCKTAIL
 LE BEVANDE MISCELATE E LE TECNICHE DI MISCELAZIONE
 TECNICHE DI MESCITA E LE TIPOLOGIE DI GHIACCIO PER LA PREPARAZIONE DELLE BEVANDE MISCELATE
 DIFFERENZA TRA DISTILLAZIONE E FERMENTAZIONE
 IL SERVIZIO DELLE BEVANDE AL BAR E IN SALA RISTORANTE
 LA BIRRA, IL VINO
 PREPARAZIONE COCKTAIL: GIN FIZZ, DAIQUIRI, APEROL SPRITZ, CAMPARI SPRITZ, AMERICANO, ESPRESSO
 MARTINI, IRISH COFFE, GARIBALDI, BELLINI, ALEXANDER, NEGRONI, MARGARITA, BACARDI MAI TAI,
 LIMONCELLO SPRITZ


UDA LA CUCINA DI SALA

LA CUCINA DI SALA: LA STORIA
 LE FIGURE DELLE CUCINA FLAMBE'
 LE ATTREZZATURE DELLA CUCINA FLAMBE'
 LA MISE EN PLACE E LA GESTIONE DEL SERVIZIO IN SALA
 I DISTILLATI UTILIZZATI PER LA CUCINA FLAMBE'
 PREPARAZIONE DI ALCUNI PIATTI DELLA CUCINA FLAMBE': BUCATINI ALLA MATRICIANA, CREPES SUZETTE,
 POLLO SANDEMAN, SCALOPPINE AL WHISKY, SOGLIOLA ALLA MUGNAIA
 SERVIZIO AL GUERIDON

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI ALLE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

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 10 aprile 2024	

Menaggio, 21/05/2026

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

Claudia Cozzolino