



PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2021/2022

Classe: 2 AR

Materia: Lab. Serv. Eno di Sala e Vendita

Docente: RUGGERI CRISTIAN

Elenco dei contenuti

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

UDA E – SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO 2°

- Sicurezza e igiene: i fondamentali
- Sicurezza sul lavoro
- Pericoli sul lavoro
- Haccp
- Lavorare in modo igienicamente corretto

UDA F – ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

- I momenti di servizio
- I menu
- Sequenza di servizio delle pietanze
- Le fasi operative

UDA G – LABORATORIO 2°

- Lavorare in modo igienicamente corretto
- Allestimento di buffet e banchetti
- Banqueting e catering
- I servizi particolari:
 - ❖ Servizio dei formaggi
 - ❖ Servizio dei dolci
 - ❖ Servizio della frutta
 - ❖ Servizio delle carni
 - ❖ Servizio del pesce
- Professione barista:
 - ❖ Lavorare nel bar
 - ❖ I momenti di servizio
 - ❖ Tipologie di bar
 - ❖ Le zone di lavoro
 - ❖ Lo staff

- ❖ Attrezzature
- ❖ Classificazione delle bevande (cenni)

UDA MULTIDISCIPLINARE “MANGIARE BENE PER VIVERE SANI” – LE BEVANDE (parte di sala)

- Acque
- Bevande analcoliche - Cocktails
- Bevande alcoliche - Cocktails
- Bevande calde e fredde
- Bevande nervine
- Alcol e salute