



**Programma svolto**  
**a. s. 2021/2022**

**Classe: 2Cr**

**Materia: Laboratorio di sala**

**Docente: Dionisi Zoppi**

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

**Elenco dei contenuti**

Sicurezza e Igiene sul lavoro
Sicurezza e Pericoli sul lavoro
HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare
Lavorare in modo igienicamente corretto
Momenti di servizio, menu di servizio
Sequenza di servizio delle pietanze, fasi di sviluppo del servizio.
Le tecniche di sala
Organizzazione di un banchetto: disposizione dei commensali, il servizio dei banchetti e l'allestimento di buffet
Servizio al guéridon per trancio carni, servizio del pesce con relativa porzionatura, servizio del dessert, servizio della macedonia e relativo trancio della frutta, servizio del caviale
Professione barista: Tipologie, zone di lavoro e produzione, l'attrezzatura, il personale, Momenti di servizio, Bevande miscolate e non miscolate, linea per cocktail (cenni sulla preparazione e relativo uso degli strumenti)
La vite e il vino (cenni) - servizio delle bevande
Le tecniche di sala
Organizzazione di un banchetto: disposizione dei commensali, il servizio dei banchetti e l'allestimento di buffet
Servizio al guéridon per trancio carni, servizio del pesce con relativa porzionatura, servizio del dessert, servizio della macedonia e relativo trancio della frutta, servizio del caviale
Professione barista: Tipologie, zone di lavoro e produzione, l'attrezzatura, il personale, Momenti di servizio, Bevande miscolate e non miscolate, linea per cocktail (cenni sulla preparazione e relativo uso degli strumenti)
La vite e il vino (cenni) - servizio delle bevande