



Programma svolto
a. s. 22/23

Classe: 1CR

Materia: LAB.SERV.ENO SALA E VENDITA

Docente: FRANZINI MICHELE

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

Elenco dei contenuti

UDA A – SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO 1°

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

UDA B – LA PROFESSIONE

- La professione dell'operatore di sala e bar
- Intro nel mondo F&B
- Requisiti della professione
- Il personale
- La divisa

UDA C – GLI ORARI DI SERVIZIO, I MENU E LE CARTE

- I momenti di servizio
- Tipologie di menu
- Le carte
- La successione delle portate

UDA D – LABORATORIO 1°

- Le aree operative della sala
- Attrezzatura di sala
- Pulizia e manutenzione
- Stesura di tovaglia e coprimacchia
- Uso della clips
- Uso del tovagliolo di servizio
- Mise en place
- Tecniche operative del servizio
- Servizio all'italiana
- Servizio all'inglese
- Servizio al guéridon
- Servizio alla francese
- Introduzione al lavoro nel bar
- Le aree operative e le attrezzature



- I momenti di servizio
- Il caffè e derivati
- Tè e Cacao
- Bevande non miscelate

UDA MULTIDISCIPLINARE “ATTENTI, PULITI, ORDINATI...” – (parte di sala)

- Sicurezza e igiene sul lavoro
- Cura della propria persona
- Il valore della divisa

Cremona, 30/05/23

Michele Franzini