

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA



Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238 Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2022/2023

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 di 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 del caviale
- 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
- Bevande calde e fredde
- Bevande nervine
- Alcol e salute