



Programma svolto a. s. 2023/24

Classe / Indirizzo: 2 Ar

Materia: Laboratorio serv. eno. Sala e vendita

Docente: Ruggeri Cristian

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

Elenco dei contenuti

UDA E – SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO 2°

- Sicurezza e igiene
- 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

Cremona, 03 Giugno 2024

Il docente
_____Ruggeri Cristian_____