



---

PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2021/2022

Classe: 2 BR

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