



PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2021/2022

Classe 3AB

Materia: Lab. Serv. Eno. di Sala e Vendita

Docente: Franzini Michele

[L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati di classe]

Uda A – Sicurezza e igiene sul lavoro

- I fondamentali
- Principali cause di infortunio
- Obblighi dei lavoratori
- I pericoli sul lavoro (cadute accidentali, tagli, ferite da frammenti, uso di prodotti tossici, incendi, ustioni e folgorazioni)
- L'ergonomia
- Il piano di autocontrollo HACCP
- Lavorare in modo igienicamente corretto

Uda B – Relazione con i clienti

- Il prodotto aziendale: il servizio e le sue fasi
- La fase di prenotazione
- L'accoglienza del cliente
- La presa della comanda
- Il servizio a tavola
- Il commiato
- La gestione dei reclami
- Tipologie di clientela
- Le varie forme della comunicazione

Uda C – Enologia 1°

- Quali sono le caratteristiche della vite
- I fattori dai quali dipendono le caratteristiche del vino
- La produzione (dalla vendemmia all'imbottigliamento finale)

Uda D – Vini aromatizzati, liquorosi e la birra

- Cenni sulle caratteristiche generali dei vini aromatizzati e liquorosi
- Cenni sulla birra (ingredienti e fase produttiva)

Uda E – Laboratorio 1°

- Servizio con carrello degli arrosti
- Servizio con carrello dei bolliti
- Servizio con buffet
- Servizio operativo con vassoio
- Taglio dell'arancia, mela, banana, ananas, kiwi
- Cucina flambè: tagliolini al salmone, filetto al pepe verde, crepes suzette, risotto speck e scamorza
- Le attrezzature del bar, le tecniche di mescita e miscelazione
- Il ghiaccio
- Cocktail: Alexander, Americano, B52, Bacardi, Black Russian, White Russian, Blody Mary, Caipirinha, Casino, Campari shakerato, Cosmopolitan, Daiquiri, Dirty Martini, Dry Martini, Espresso Martini, Gin Fizz, Grasshopper, Irish Coffee, Kamikaze, Manhattan, Margartita, Negroni, Paradise, Pina Colada, Sex on the beach, Tequila sunrise, White Lady

Cremona, 01/06/2022

Michele Franzini