



Programma svolto
a. s. 2022/2023

Classe: 4Ab

Materia: Laboratorio sala e vendita

Docente: Dionisi Zoppi

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

Elenco dei contenuti

Sicurezza e Igiene sul lavoro: i fondamentali
Sicurezza e Pericoli sul lavoro
HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare
Lavorare in modo igienicamente corretto
Igiene degli alimenti: manipolazione e conservazione
Le diverse tipologie e l'organizzazione delle az. enogastronomiche
Le abitudini alimentari
Il prodotto tipico
La produzione vitivinicola Italiana in generale (cenni)
La produzione vitivinicola Europea (cenni)
Alcol e distillazione
Le acqueviti
I liquori (dolci, amari, creme)
Tecniche di servizio e relativi bicchieri utilizzati
L'organizzazione del banco bar
Le tecniche di preparazione e servizio
Le decorazioni semplici
Criteri di miscibilità
Servizio di bevande no miscelate e miscelate