


Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ANNO SCOLASTICO	2021-2022
CLASSE	1° A
MATERIA	Laboratorio di sala
DOCENTE	Avino Elisa

ARGOMENTI SVOLTI:

UNITA' DIDATTICA SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO:

- La brigata di sala
- La brigata del bar
- L'igiene del personale
- L'igiene delle attrezzature
- Le attrezzature
- I vari locali di un ristorante
- La stesura del tovagliato
- L'accoglienza
- La mise en place
- Gli stili di servizio
- Lo sbarazzo
- Il caffè e i suoi derivati
- La cioccolata
- Tisane / infusi

ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO:

- Preparazione di una mise en place
- Organizzazione di una sala ristorante
- Conoscenza della caffetteria
- Preparazione di caffè e i suoi derivati
- I vari tipi di servizio (russa, inglese e italiano)
- Conoscenza del tovagliato
- Preparazione di un tavolo imperiale

Menaggio, 19/05/2022

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE
Avino Elisa

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 06 maggio 2022	