


Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>	Versione 27 aprile 2021	

ANNO SCOLASTICO	2020-2021
CLASSE	1R
MATERIA	SALA/BAR
DOCENTE	Francesco Rizzo

### ARGOMENTI SVOLTI IN DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA tra il 1° e 2° quadrimestre

ARGOMENTI	TIPOLOGIA DI INTERAZIONE	APPLICATIVI USATI
D. Lgs 81/2008 Sicurezza sul lavoro	MATERIALE/video lezioni	CLASSROOM/ HANGOUT MEET
La divisa e i suoi complementi	MATERIALE/video lezioni	CLASSROOM/ HANGOUT MEET
Gli stili di servizio	MATERIALE/video lezioni	CLASSROOM/ HANGOUT MEET
I diversi tipi di bar	MATERIALE/video lezioni	CLASSROOM/ HANGOUT MEET

#### Argomenti in aula 1° quadrimestre

##### U.1 Gli ambienti di lavoro

- La sala ristorante
- La cucina
- L'office
- Il passe
- La cantina
- La plonge
- La dispensa
- Il magazzino
- La sicurezza nelle strutture

##### U.2 La brigata di sala


- I profili professionali della brigata di sala
- La dotazione del sommelier

##### U.4 Arredi, corredi e utensili

- Il primo impatto
- Il tavolo
- le sedie
- La prolunga
- La panadora
- Il tovagliato
- La cristalleria
- Le posate

##### U5 Il posto a tavola

- La mice en place
- Il servizio al tavolo

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. " E VANONI" MENAGGIO 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>	Versione 27 aprile 2021	

## Argomenti in aula 2°quadrimestre

### U6 Lavorare al bar

- La brigata del bar
- Le zone di lavoro
- L'attrezzatura del bar

### U7 Le bevande nervine

- Il caffè
- Il tè
- Il cacao

**Menaggio,23/05/2021**

IL DOCENTE

**Francesco Rizzo**