


| | | | |
|--|--|------------------|--|
| 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 | 2022/2023 |
| CLASSE | 1R IEFP |
| MATERIA | LABORATORIO SALA BAR |
| DOCENTE | CLAUDIA COZZOLINO |

PROGRAMMA SVOLTO 2022/2023

LA SICUREZZA
 LA DIVISA, L'IGIENE PERSONALE
 I REQUISITI DI COME DIVENTARE PROFESSIONISTA DI SETTORE
 LA BRIGATA DI SALA
 LA SALA RISTORANTE
 NOZIONI DI BASE SUL MENU
 LE ATTREZZATURE DELLA SALA RISTORANTE
 LE STRUTTURE RISTORATIVE
 I MOMENTI RISTORATIVI
 GLI STILI DI SERVIZIO
 LE BEVANDE NERVINE: CAFFE', THE, CIOCCOLATA

LA CLASSE HA SVOLTO ESERCITAZIONI PRATICA IN LABORATORIO DI CUCINA

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE
