


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>		

ANNO SCOLASTICO	<b>2021/2022</b>
CLASSE	<b>1S</b>
MATERIA	<b>SALA/BAR</b>
DOCENTE	<b>FRANCESCO RIZZO</b>

Libro adottato: MAITRE, SOMMELIER, BARTENDER / PRIMO BIENNIO ALMA PLAN EDIZIONI

## Alcuni argomenti sono stati trattati con l'ausilio di scienze degli alimenti

### Argomenti 1°quadrimestre

#### U.1. I professionisti di sala


Chi è e che cosa fa il maître d'hotel  
 Che cos'è la brigata di sala  
 Chi sono il food and beverage manager

#### U.1La sala: zone di lavoro e attrezzatura

La sala ristorante  
 La cucina L'office  
 Il passe  
 La cantina  
 La plonge  
 La dispensa  
 Il magazzino  
 La sicurezza nelle strutture  
 Tovagliato  
 Che cos'è la console  
 Vasellame

#### U2 La mise en place dei tavoli

Che cosa si intende per mise en place della sala  
 Come avviene la pulizia della sala  
 Come si preparano le attrezzature per il servizio  
 Il ménage  
 Il controllo conclusivo  
 Il briefing  
 Lo sbarazzo

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 06 maggio 2022	

## Argomenti 2° quadrimestre

### U2 Gli stili di servizio

Che cos'è e come si sceglie lo stile di servizio  
Il servizio al piatto  
Il servizio all'inglese  
Il servizio alla francese  
Il servizio con piatto di portata sulla tavola  
Il servizio al guèridon  
Il servizio al buffet  
Allestimento di un carrello per il servizio al guèridon

### U2 Il latte

I principi nutritivi del latte  
I grassi, le proteine e gli zuccheri del latte

### U2 Le bevande nervine

Il caffè  
Il tè  
Il cacao


### U2 Il bar

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

### Laboratorio di sala

La stesura del tovagliato  
L'allestimento del coperto  
La mise en place della panadora  
Gli stili di servizi  
Il taglio della frutta  
Servizio in sala  
Gli stili di servizio  
Preparazione di diversi generi di caffetteria  
Servizio al banco bar

**L'argomento di educazione civica affrontato è stato sulla sostenibilità.**

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

Menaggio, 25 Maggio 2022

FIRMA DEGLI ALUNNI

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

FIRMA DOCENTE

Francesco Rizzo