

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	Versione 05 aprile 2023	

ANNO SCOLASTICO	2022-2023
CLASSE	2A
MATERIA	LABORATORIO DI SALA E BAR
DOCENTE	MICHELE FUSCO

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: “ Maître, Sommelier, Bartender - Tecniche di Sala-Bar e Vendita - Primo Biennio” di Alma Plan - Gruppo Editoriale Eli -

ARGOMENTI SVOLTI IN AULA:

Ripasso degli argomenti dell'anno scolastico 2021/2022

- Che cos'è e come si applica correttamente il sistema HACCP
- La sicurezza nei luoghi di lavoro
- La brigata di sala e del bar
- Le aree operative e le attrezzature fisse e mobili presenti nella sala ristorante
- Le bevande nervine: caffè e derivati, cioccolata, tè e infusi

UNITA' DIDATTICA 1

1.1 I momenti ristorativi

- Prima colazione continentale e all'inglese
- Coffee break (mattutino e pomeridiano)
- Brunch
- Pranzo
- Tea time
- Cena

1.2 La successione delle portate

1.3 Il menu

- La redazione del menu
- Il menu à la carte
- Il menu à la table d'hôte
- I menu per banchettistica

1.4 Le carte

- La carta dei vini
- La carta dei dessert

UNITA' DIDATTICA 2

2.1 Gli stili di servizio

- Il servizio all'italiana
- Il servizio all'inglese
- Il servizio alla francese diretto e indiretto
- Il servizio alla russa
- Il servizio a buffet

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		

UNITA' DIDATTICA 3

3.1 Il servizio di sala

- La prenotazione
- L'accoglienza
- La presa della comanda
- Il servizio delle bevande e delle vivande
- La presentazione del conto
- Il commiato

UNITA' DIDATTICA 4

4.1 Il bar

- La figura del Barman e del Bartender
- Le tipologie di bar
- I momenti di servizio
- Le attrezzature e i bicchieri
- Tecniche di miscelazione (Build, Stir, Shake, Throwing, Muddle e Blend)

4.2 I prodotti offerti

- La classificazione delle bevande
- Le acque minerali naturali
- Le bevande analcoliche (bibite, frappè e frullati, succhi di frutta, succhi freschi e sciroppi)
- Le bevande miscelate

UNITA' DIDATTICA 5

5.1 Cenni sulle bevande alcoliche

- Le bevande alcoliche fermentate
- I distillati
- I liquori

ESERCITAZIONI PRATICHE SVOLTE IN LABORATORIO:

SALA

- Mise en place completa della sala ristorante
- Prove pratiche sul corretto svolgimento del lavoro di sala: mise en place, servizio e riassetto della sala
- Briefing organizzativo e suddivisione dei ruoli della brigata di sala con relative mansioni da svolgere
- Accoglienza e presa della comanda
- Rimpiazzo o aggiunta di un coperto durante il servizio
- Il servizio del pane, del formaggio e delle bevande (acqua)
- Prove pratiche sui diversi stili di servizio con approfondimento su come si portano i piatti, sul corretto utilizzo delle clips e sull'utilizzo del vassoio con i bicchieri
- Il servizio delle insalate con salse di accompagnamento
- Il taglio della frutta

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 3 di 3	I. I. S.S. " E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 05 aprile 2023	

BAR

- Preparazione di alcuni generi di caffetteria
- Mise en place del piano di lavoro di un American Bar
- Prove pratiche sul corretto utilizzo dello shaker cobbler, boston e del mixing glass con relative tecniche di miscelazione
- Preparazione di alcuni cocktail analcolici di tendenza
- Preparazione di frappè, frullati, centrifugati, granite e coppe gelato

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

La sostenibilità alimentare: l'importanza della filiera corta e dei prodotti a "Km zero".

Uda Interdisciplinare I° Quadrimestre: Le vie del gusto; caratteristiche e peculiarità del turismo enogastronomico.

Uda Interdisciplinare II° Quadrimestre: I colori della dieta mediterranea; storia, origine e i colori degli alimenti che la caratterizzano.

Menaggio, 01/06/2023

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

(MICHELE FUSCO)