

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 06 maggio 2022	

ANNO SCOLASTICO	2021/2022
CLASSE	2R
MATERIA	SALA/BAR
DOCENTE	FRANCESCO RIZZO

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

Ripetizione ed approfondimento degli argomenti del primo anno

Argomenti 1°quadrimestre

u f. 1 La progettazione di un'impresa ristorativa

Il coordinamento tra reparti
Come devono essere i locali per il deposito

u f. 1 Il menu e le carte

Che cos' è il menu
Chi redige il menu e che cosa deve valutare
La successione dei piatti
Le principali tipologie


u f. 1 Il servizio bar

Zone di lavoro e produzione
Come si classificano i tipi di bar
Quali sono le zone di lavoro
Come strutturato il banco bar

Argomenti 2°quadrimestre

u f. 2 Le bevande al bar

Quali bevande sono servite al bar
Le acque minerali naturali
Le bibite analcoliche
I succhi freschi
I frullati e i frappè
Gli sciroppi
La birra

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	

Menaggio, 25 Maggio 2022

FIRMA DEGLI ALUNNI

Ami Leone
Maxcollo

FIRMA DOCENTE


Francesco Rizzo