


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	2S
MATERIA	SALA/BAR
DOCENTE	FRANCESCO RIZZO

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

Ripetizione ed approfondimento degli argomenti svolti nel 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 bar: zone di lavoro e produzione

Come si classificano i tipi di bar
Quali sono le zone di lavoro
Come strutturato il banco bar
Come avvengono il riordino e la pulizia dei locali
Come devono essere i bicchieri
Allestimento bar per aperitivo, lunch, caffè e per i cocktail

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
Cenni sulla birra
Il servizio del vino

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 05 aprile 2023	

Esercitazioni di Laboratorio

Mise en place completa
Utilizzo di diversi stili di servizio
Servizio al banco bar
Allestimento di un american bar
Preparazione di diversi generi di caffetteria
Utilizzo dell'attrezzatura di bar per la mescita
Preparazione di frullati
Preparazioni di frappè
Preparazione di alcuni mocktail
Presentazione di un vino in sala

Menaggio, 25 Maggio 2023

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

Francesco Rizzo