


| | | | |
|---|--|----------------------------|--|
| 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 | 3 S |
| MATERIA | Laboratorio SALA -BAR |
| DOCENTE | Noto Clemente |


ARGOMENTI SVOLTI:

UNITA' FORMATIVA LE BEVANDE ALCOLICHE E SUPERALCOLICHE

- Le bevande alcoliche e superalcoliche
- La fermentazione
- Il vino
- La distillazione
- La birra
- Le attrezzature del bar
- I liquori, le creme
- Gli spumanti: metodo classico e metodo charmat
- Le varie fasi di vinificazione
- I vini speciali: i vini muffati, i vini passiti
- Le fasi della degustazione: visiva, olfattiva, gusto-olfattiva
- I distillati: Gin, Tequila, Brandy, Cognac, Vodka.
- Le leggi europee e l'etichettatura

UNITA' FORMATIVA LA CUCINA FLAMBE'

- La storia del flambé
- Il flambage
- Le attrezzature
- I cibi adatti alla preparazione del flambé
- La mise en place
- I distillati utilizzati
- La brigata di sala nel servizio del flambage
- Sicurezza e igiene

| | | | |
|--|--|----------------------------|--|
| 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 | |

ESERCITAZIONE PRATICHE IN LABORATORIO

- Preparazione cocktail IBA
- Preparazione di generi della caffetteria
- Degustazione di un vino: bianco
- Preparazione della birra
- Servizio del vino
- Servizio in sala di un menù completo
- Servizio di un buffet: sia aperitivo, dolci
- Servizio di una prima colazione
- Allestimento di un buffet
- Taglio della frutta e scultura della frutta
- Preparazione della sala ristorante per open day scuola
- Preparazione di piatti alla lampada (primi piatti, secondi piatti, dessert e frutta)

EVENTUALI PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA SVILUPPATI

L'igiene nella ristorazione

La sicurezza alimentare nella ristorazione

HACCP per Bar, Ristorante, Pizzeria: Cosa bisogna fare nel 2022 per essere a NORMA


Sanificazione e sistemazione delle attrezzature

Menaggio, 17/05/2022

FIRMA DOCENTE

Clemente Noto

FIRMA DEGLI ALUNNI

| | | | |
|--|--|----------------------------|---|
| 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 06 maggio 2022 |  |