


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	2021-2022
CLASSE	4° B
MATERIA	LABORATORIO SALA-BAR
DOCENTE	Clemente Noto


## **ARGOMENTI SVOLTI**

### **UNITA' DIDATTICA I 5 COLORI DELLA DIETA MEDITERRANEA E IN VINO VERITAS**

- Tecniche avanzate di servizio
- La birra
- Dalla vite al vino
- Tecniche di vinificazione (bianco, rosso, rosato)
- Vini passiti
- Vini muffati e vini speciali
- Vini spumanti (metodo charmat e metodo Martinotti)
- La degustazione del vino
- La legislazione vitivinicola
- Cucina flambé
- I vini regionali
- Catering e banqueting
- Servizio in sala
- Cocktail IBA
- La distillazione
- I vari tipi di servizio le insalate, le salse i formaggi i dolci e la frutta

## **ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO**

- Servizio in una sala di un menù completo
- Preparazione delle tartare di manzo
- Come sfilettare un pesce al sale in sala
- Servizio al gueridon
- Degustazione di un vino (rosso e bianco)
- Preparazione dei cocktail IBA
- Preparazione dei piatti alla lampada (dessert, frutta e primi piatti)
- Preparazione di generi di caffetteria
- Preparazione della sala ristorante per un 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 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>	Versione 06 maggio 2022	

- Taglio della frutta
- Preparazione della sala ristorante per una prima colazione
- Servizio delle insalate e salse d'accompagnamento vinaigrette e citronette.

## **EVENTUALI PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA SVILUPPATI**

Riscoperta e valorizzazione dei menù tradizionali

Spreco alimentare

Esercitazione pratica: Riciclo di alcuni alimenti per poter creare un piatto alla lampada


Perché dobbiamo riutilizzare il cibo? I ragazzi hanno svolto un'attività dove lo scopo era creare un menù ove il punto principale erano gli scarti avanzati da un altro menù.

Menaggio, 18/05/22

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 
	<b>Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO</b>	Versione 06 maggio 2022	