


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 10 aprile 2024	

ANNO SCOLASTICO	2023/24
CLASSE	2A
MATERIA	Lab. Sala/Bar
DOCENTE	Franzese Giuseppe

ARGOMENTI SVOLTI

La sala: zone di lavoro e attrezzature

- Come organizzare la sala

Quali sono e come devono essere gli arredi

- Come devono essere le sedie
- Come devono essere i tavoli
- Che cosa è la consolle
- Che cosa è il gueridon

La mise en place della sala

- Che cosa si intende per mise en place della sala
- Come avviene la pulizia della sala
- Come si preparano le attrezzature per il servizio
- Come si preparano i menagè
- In che cosa consiste il briefing

Il galateo


- Come si assegnano i posti
- Come rivolgersi agli ospiti
- Come servire l'acqua
- Come servire il caffè
- Come servire i digestivi

Il servizio bar

- Come si classificano i tipi di bar
- Quali sono le zone di lavoro
- Quali sono le principali attrezzature
- Come devono essere i bicchieri

Le bevande al bar

- Le acque minerali
- Le bibite analcoliche

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 10 aprile 2024	

- I succhi freschi
- I succhi di frutta
- I frullati e frappè
- Gli sciroppi

La Prima colazione

- Colazione continentale
- Colazione anglosassone

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

Caffè Kopi Luwak-trattamento degli animali

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Menaggio, 08/06/2024

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

