

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		

ANNO SCOLASTICO	2023-2024
CLASSE	1A
MATERIA	SALA BAR
DOCENTE	FRANCESCO RIZZO

LIBRO DI TESTO: Libro adottato: MAITRE, SOMMELIER, BARTENDER / PRIMO BIENNIO ALMA PLAN EDIZIONI

Argomenti I quadrimestre

U.1. I professionisti di sala

Chi è e che cosa fa il maître d'hotel
 Che cos'è la brigata di sala
 Chi è il food and beverage manager

U.1 La sala: zone di lavoro e attrezzatura

La sala ristorante
 La cucina
 L'office
 Il passe
 La cantina
 La plonge
 La dispensa
 Il magazzino
 La cave du jour
 La sicurezza nelle strutture
 Tovagliato
 Che cos'è la console
 Vasellame

U2 La mise en place dei tavoli

Che cosa si intende per mise en place della sala
 Come avviene la pulizia della sala
 Come si preparano le attrezzature per il servizio
 Il ménage
 Il controllo conclusivo
 Il briefing
 Lo sbarazzo

Argomenti 2° quadrimestre

U2 Gli stili di servizio

Che cos'è e come si sceglie lo stile di servizio
 Il servizio al piatto
 Il servizio all'inglese
 Il servizio alla francese diretto e indiretto
 Il servizio al guèridon
 Il servizio al buffet
 Allestimento di un carrello per il servizio al guèridon

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	

U2 Le bevande nervine

Il caffè

U2 Il bar

La brigata del bar
 Le zone di lavoro
 L'attrezzatura del bar

Laboratorio di sala

La stesura del tovagliato
 La pulizia dell'attrezzatura
 L'allestimento del coperto
 La mise en place della panadora
 Gli stili di servizi
 Servizio in sala
 L'allestimento del banco bar
 Il funzionamento della macchina del caffè
 Preparazione di diversi generi di caffetteria
 Servizio al banco bar

UDA Interdisciplinare I quadrimestre Sicurezza e igiene nell'ambiente di lavoro

Igiene e sicurezza in sala e nel bar

UDA Interdisciplinare II quadrimestre Il profumo del pane

La tradizione, la storia, il processo di produzione e la tipologia del pane in Lombardia.
 Il galateo del servizio del pane

L'alimentazione nella storia

L'alimentazione nell'antica Roma

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

In armonia delle regole
Cos'è una regola. Alcuni regolamenti dell'istituto.

Menaggio, 1 giugno 2024

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE
