

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	2R
MATERIA	LABORATORIO SALA BAR
DOCENTE	CLAUDIA COZZOLINO

UDA 1 QUADRIMESTRE LE CARNI E I PRODOTTI ITTICI

UDA 2 QUADRIMESTRE PANIFICAZIONE, ARTE BIANCA E PRIMI PIATTI

Argomenti svolti laboratorio sala bar:

L'igiene del personale, delle attrezzature, degli ambienti, HACCP

La qualità alimentare

La sicurezza alimentare

Le tecniche di conservazione: pastorizzazione, sterilizzazione, concentrazione, essiccazione, liofilizzazione, fermentazioni.

La birra: la storia, produzione della birra

Il galateo, le regole del galateo, la storia del galateo, le regole del galateo nel servizio in sala

Il menu: tipologie di menu come si redige un menu

Le allergie e le intolleranze

Il servizio delle prime colazioni in sala

La fermentazione; tipologie di fermentazione: alcolica, acetica, lattica

Lezione di mise en place, tecniche di portamento piatti e vassoi con i bicchieri, preparazione generi di caffetteria, dimostrazione di un piatto alla lampada

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Menaggio, _____

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	

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

Claudia Cozzolino