



Programma svolto a. s. 2024/2025

Classe, serale primo periodo Indirizzo: **Enogastronomia**

Materia: **sala e vendita**

Docente: Dionisi Zoppi

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

Elenco dei contenuti

Sicurezza e Igiene sul lavoro: i fondamentali
Sicurezza e Pericoli sul lavoro
HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare
Lavorare in modo igienicamente corretto
Sicurezza e igiene sul lavoro
Lo staff di sala e bar
Deontologia professionale; comportamento e galateo
La sala, l'office e le altre aree operative
Gli arredi e l'attrezzatura
I momenti ristorativi, la successione delle portate ed i menu
Il servizio al piatto e il servizio all'inglese
Il servizio alla francese e il servizio al guèridon
Introduzione al lavoro di bar
Il caffè e le preparazioni a base di caffè
Tè e tisane
Cacao e cioccolata calda
Bevande non miscelate e bevande miscelate, criteri di miscibilità

Cremona, 3/06/2025

Il docente
____Dionisi zoppi_____



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE
LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA
Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238
Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

