



Programma svolto a. s. 2024/25

Classe / Indirizzo: 2 Ar

Materia: Laboratorio serv. eno. Sala e vendita

Docente: Ruggeri Cristian

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

Elenco dei contenuti

UDA E - SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO 2°

- Sicurezza e igiene
- Sicurezza sul lavoro
- Pericoli sul lavoro
- Haccp
- Lavorare in modo igienicamente corretto

UDA F - ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

- I momenti di servizio
- I menu
- Sequenza di servizio delle pietanze
- Le fasi operative

UDA G - LABORATORIO 2°

- Lavorare in modo igienicamente corretto
- Allestimento di buffet e banchetti
- Banqueting e catering · I servizi particolari:
 - ❖ Servizio dei formaggi
 - ❖ Servizio dei dolci
 - ❖ Servizio della frutta
 - ❖ Servizio del caviale
 - ❖ Servizio delle carni
 - ❖ Servizio del pesce · Professione barista:
 - ❖ Lavorare nel bar
 - ❖ I momenti di servizio
 - ❖ Tipologie di bar
 - ❖ Le zone di lavoro

- ❖ Lo staff
- ❖ Attrezzature
- ❖ Classificazione delle bevande (cenni)

UDA MULTIDISCIPLINARE "MANGIARE BENE PER VIVERE SANI" - LE BEVANDE (parte di sala)

- Acque
- Bevande analcoliche
- Bevande calde e fredde

Format programma svolto-revmag24



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



- Bevande nervine
- Alcol e salute

Cremona, 04 Giugno 2025

Il docente

_____Ruggeri Cristian_____

