



### **Programma svolto a. s. 2025/26**

Classe / Indirizzo: 1 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 A – SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO 1°**

• Sicurezza e igiene: i fondamentali • Sicurezza sul lavoro • Pericoli sul lavoro • Haccp • Lavorare in modo igienicamente corretto

**UDA B – LA PROFESSIONE** • La professione dell'operatore di sala e bar • Introduzione nel mondo F&B • Requisiti della professione • Il personale • La divisa

**UDA C – GLI ORARI DI SERVIZIO, I MENU E LE CARTE** • I momenti di servizio • Tipologie di menu • Le carte • La successione delle portate

**UDA D – LABORATORIO 1°** • Le aree operative della sala • Attrezzatura di sala • Pulizia e manutenzione • Stesura di tovaglia e coprimacchia • Uso della clips • Uso del tovagliolo di servizio • Mise en place • Tecniche operative del servizio • Servizio all'italiana • Servizio all'inglese • Servizio al guéridon • Servizio alla francese • Introduzione al lavoro nel bar • Le aree operative e le attrezzature • I momenti di servizio • Il caffè e derivati • Tè e Cacao • Bevande non miscelate

**UDA MULTIDISCIPLINARE “ATTENTI, PULITI, ORDINATI...”** – (parte di sala) • Sicurezza e igiene sul lavoro • Cura della propria persona • Il valore della divisa

Cremona, 3 Giugno 2026  
Cristian \_\_\_\_\_

Il docente \_\_\_\_\_Ruggeri