



Programma svolto a. s. 2025/26

Classe / Indirizzo: 1 Br

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