



Programma svolto a. s. 2025/26

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 banche • Banqueting e catering

I servizi parcolari: Servizio dei formaggi Servizio dei dolci Servizio della frutta

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 • Bevande nervine

• Alcol e salute

Cremona, 3 Giugno 2026

Cristian_____

Il docente _____Ruggeri