



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

**Classe / Indirizzo: 2 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 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