



Programma svolto a. s. 2025/26

Classe: 2 Periodo serale 3-4 anno

Materia: Laboratorio serv. eno. Sala e vendita

Docente: Cantarella Vito

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

Elenco dei contenuti

SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO

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

LA PROFESSIONE

- La professione dell'operatore di sala e bar
- Introduzione nel mondo F&B
- Requisiti della professione
- Il personale
- La divisa

GLI STILI DI SERVIZIO

- Le aree operative della sala
- Servizio all'italiana
- Servizio all'inglese
- Servizio al guéridon
- Servizio alla francese

LE NUOVE FORMA DI RISTORAZIONE

- Catering e Banqueting – definizione
- Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di banqueting, catering e banchetti in generale

IL BAR

- Le bevande
- Distillati e liquori
- Cocktails

Cremona:05/06/2026

Il docente
Cantarella Vito