



## **Programma svolto a. s. 2023/24**

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
- Intro 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, 03 Giugno 2024

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