



Programma svolto a. s. 2023-2024

Classe / Indirizzo: 2BR - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Materia: LAB.SERV.ENO. SALA E VENDITA

Docente: FRANZINI MICHELE

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

Elenco dei contenuti

UDA E - SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO 2°

- Il significato della parola sicurezza
- La sicurezza sul lavoro e i pericoli
- Il sistema HACCP
- Come lavorare in modo igienicamente corretto

UDA F - ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

- I momenti di servizio
- Le tipologie di menu del settore ristorativo
- L'ordine di servizio delle portate
- Come si sviluppa un servizio

UDA G - LABORATORIO 2°

- La mise en place
- Il servizio dei formaggi, dolci, frutta, caviale, carni e pesce
- La cucina flambè
- Il bar e le attrezzature
- Il lavoro nel bar
- Cenni di classificazione delle bevande
- Preparazioni di caffetteria e miscelazione

Cremona, *07/06/2024*

Il docente

Michele Franzini