

IPSSCOA COSTAGGINI

Anno Scolastico 2019-20

Programmazione svolta e piano di integrazione degli apprendimenti

Docente: Marco Elia

Materia: Lab Serv Enog Sala e Vendite

Classe: 2 Sezione: B

Programmazione svolta in presenza:

- Preparazioni caffetteria*
- Cocktail mondiali*
- Servizio alla lampada*
- Mise en place della sala*
- Gli stili di servizio*
- La produzione del vino*
- Le denominazioni d'origine*
- I vini speciali*

Argomenti svolti durante il periodo di sospensione delle lezioni, per emergenza covid-19, attraverso la didattica a distanza:

- Struttura e offerta del bar*
- Le tipologie di bar*
- L'attrezzatura*
- I requisiti igienici del bar*
- La produzione del caffè*
- Le bevande*
- Le bevande al bar*
- Le acque minerali*
- Le bevande analcoliche*
- Introduzione alle bevande alcoliche*
- Catering*
- Banqueting*
- Catering e Banqueting*

**ARGOMENTI DA SVOLGERE E OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO DA
CONSEGUIRE O DA CONSOLIDARE PER LA CLASSE, A PARTIRE DAL MESE
DI SETTEMBRE:**

Si consiglia di rivedere integralmente il programma di pratica.

Firma del docente

Marco Elia