

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA E
PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI
DOCENTE ZEPPILLI SANDRO
MATERIA LAB. ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA
CLASSE PRIMA SEZIONE A**

✓ **PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:**

La storia della ristorazione
La moderna ristorazione
Tipologie di ristorazione
La ristorazione commerciale
Catering e Banqueting
Il personale di sala
Figure manageriali
Comportamento ed etica professionale
Sicurezza e igiene della persona
L'igiene degli ambienti e delle attrezzature
La sala ristorante, la struttura del reparto e caratteristiche generali
La sala ristorante: il materiale operativo, le sedie e tipologia di tavoli

✓ **ARGOMENTI SVOLTI DURANTE IL PERIODO DI SOSPENSIONE DELLE LEZIONI, PER EMERGENZA COVID-19, ATTRAVERSO LA DIDATTICA A DISTANZA:**

Il caffè caratteristiche generali, origini, lavorazione
Il Tè caratteristiche generali, origine e lavorazione e commercializzazione
Il cacao caratteristiche generali, origine, lavorazione e consumo
Il servizio della prima colazione in albergo, varie modalità di servizio
Continental e English breakfast

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

Il servizio del Caffè
Il servizio del Tè e altri utilizzi
Preparazioni con il cacao
Materiale operativo di sala e di bar
Tipologie di bar
Stili di servizio
Mise en place

Firma del docente
ZEPPILLI SANDRO