

**Riepilogo Attività Registro del Professore Classe:**

**1-B ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA IPSSEOA  
"Ranieri Antonelli Costaggini"**

**Anno:2021/2022**

**Docente: ZEPILLI SANDRO**

**Materia:LAB SERV ENOG SALA E VENDITE**

- Classificazione delle strutture ristorative
- Il Catering e il Banqueting
- Etica e requisiti professionali. La prevenzione degli infortuni
- Il personale di sala
- I locali adiacenti alla sala ristorante
- La struttura del reparto
- Il mobilio di sala - La consolle- Il gueridon - i carrelli di servizio I tavoli
- UDA - Educazione civica - Regolamento d'istituto deontologia professionale
- Il mobilio della sala ristorante - I requisiti igienici degli ambienti
- Il materiale operativo - La biancheria - Il tovagliato - La porcellana di sala - La cristalleria
- UDA La prima colazione
- Origini e fasi di lavorazione del caffè

**ATTIVITA' IN LABORATORIO**

- Mise en place della sala
- Stili di servizio al gueridon
- Preparazioni di caffetteria
- Preparazione di cocktail analcolici
- Frullati
- Alcune preparazioni alla lampada
- Taglio della frutta

Il docente

Sandro Zeppilli

Alunni

Giorgina Lorenzi

Venettoni Lebera

Mazen Mastina