

# **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: A**

**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*