

Programma finale

Enogastronomia SALA e VENDITA

anno scolastico 2019/20 Classe 2^a Sez. B

<p>Approfondimento dei blocchi tematici avviati nell'anno precedente:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Attrezzatura di sala▪ Attrezzatura di bar▪ Varie tipologie di mise en place e lo sbarazzo▪ Vari stili di servizio▪ La brigata di Sala: componenti e mansioni▪ La brigata di Bar: componenti e mansioni▪ Le figure emergenti	<p>Nuovi blocchi tematici:</p> <p><u>Macroarea 3 – I MENU E LE CARTE</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Unità 1: Un menu per ogni occasione* <p><u>Macroarea 4 - TECNICHE DI SALA</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Unità 9: Il servizio del vino* <p><u>Macroarea 5 - TECNICHE DI BAR</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Unità 3: Acque minerali e bevande* <p>ARGOMENTI SVOLTI (DAD)</p> <ul style="list-style-type: none">• BEVANDE ANALCOLICHE• COME COSTRUIRE UN COCKTAIL• IL SERVIZIO DEL VINO <p><u>*Argomenti svolti interamente</u></p>
---	--

L'insegnante

Fabio Milioto

Gli alunni

.....
.....
.....