PROGRAMMAZIONE CLASSI PRIME

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| UDA 1 |  | IL RISTORANTE E LE FIGURE PROFESSIONALI |
| UDA 1 | LEZIONE 1 | L’evoluzione storica del servizio di cibi e bevande |
| UDA 1 | LEZIONE 2 | La ristorazione commerciale |
| UDA 1 | LEZIONE 3 | La ristorazione collettiva |
| UDA 1 | LEZIONE 4 | La brigata di sala |
| UDA 1 | LEZIONE 5 | La divisa del personale di sala |
| UDA 1 | LEZIONE 6 | Personalità e professionalità nel servizio |
| UDA 2 |  | L’IGIENE E LA SICUREZZA SUL LAVORO |
| UDA 2 | LEZIONE 1 | Igiene e contaminazioni di alimenti e bevande |
| UDA 2 | LEZIONE 2 | Igiene personale |
| UDA 2 | LEZIONE 3 | L’igiene dei locali e delle attrezzature |
| UDA 2 | LEZIONE 4 | HACCP e il piano di autocontrollo igienico |
| UDA 2 | LEZIONE 5 | La sicurezza sul lavoro e la prevenzione degli infortuni |
| UDA 3 |  | LA SALA RISTORANTE |
| UDA 3 | LEZIONE 1 | L’ambiente di lavoro, locali annessi, gli arredi della sala e le attrezzature in uso |
| UDA 7 |  | IL SERVIZIO A TAVOLA |
| UDA 7 | LEZIONE 1 | Le abilita necessarie per il servizio |
| UDA 8 |  | IL BAR E LE FIGURE PROFESSIONALI |
| UDA 8 | LEZIONE 5 | L brigata del bar e le attrezzature in uso |
| UDA 9 |  | LA CAFFETERIA |
| UDA 9 | LEZIONE 1 | Le bevande calde (te, cioccolata, infusi) |
| UDA 9 | LEZIONE 2 | Il caffè e i suoi derivati |
| UDA 6 |  | IL SERVIZIO DELLE BEVANDE |
| UDA 6 | LEZIONE 1 | L’acqua e il suo servizio |
| UDA 7 | LEZIONE 2 | Gli stili di servizio |
| UDA 6 | LEZIONE 2 | Il vino dalla vite alla bottiglia |
| UDA 6 | LEZIONE 7 | Il servizio del vino |
| UDA 10 |  | LE BEVANDE AL BAR |
| UDA 10 | LEZIONE 4 | Il mondo dei miscelati |
| UDA 7 percorso tematico | SCHEDATECNICA 4 | LA CUCINA FLAMBE |
| UDA | LEZIONE |  |
| UDA | LEZIONE |  |
| UDA | LEZIONE |  |