

PROGRAMMAZIONE CLASSI SECONDE

UDA 2	LEZIONE 1	LA SICUREZZA SUL LAVORO
UDA 2	LEZIONE 2	L'IGIENE E IL SISTEMA HACCP
UDA 12	LEZIONE 1	IL CAFFÈ Produzione e lavorazione del caffè. I principali metodi per ottenere il caffè
UDA 12	LEZIONE 2	LA MACCHINA PER L'ESPRESSO LE 5 M Preparazione e servizio dell'espresso
UDA 12	LEZIONE 3	MONTARE IL LATTE La tecnica di montaggio E la tecnica di versata
UDA 11	LEZIONE 2	LA CLASSIFICAZIONE DELLE BEVANDE
UDA 11	LEZIONE 3	ABBILITA DI BASE AL BAR Le attrezzature in uso La mescita Le guarnizione
UDA 10	LEZIONE 1	INTRODUZIONE AL SERVIZIO DELLE PRIME COLAZINI Colazione continentale
UDA 11	LEZIONE 3	ABBILITA DI BASE AL BAR La mescita delle bevande Preparazione e servizio di cocktail pre dinner Con tecnica Build
UDA 8	LEZIONE 1	GLI STILI DI SERVIZIO Servizio all'Italiana e all'inglese
UDA 8	LEZIONE 2	Servizio alla Francese alla Russa e al buffet
UDA 11	LEZIONE 1	LE ATTREZZATURE DEL BAR
UDA 11	LEZIONE 3	ABBILITA DI BASE AL BAR La mescita delle bevande Preparazione e servizio di cocktail after dinner Uso dello Shaker
UDA 8	LEZIONE 3	USO DELLA LAMPADA
UDA 11	LEZIONE 3	ABBILITA DI BASE AL BAR La mescita delle bevande Preparazione e servizio di cocktail pestati
UDA 9	LEZIONE 1	SERVIZIO DELLE BEVANDE IL VINO Gli strumenti del sommelier Modalità e regole di servizio
UDA 9	LEZIONE 2	LA TEMPERATURA DI SERVIZIO DEL VINO LA DECANTAZIONE CENNI SUL SERVIZIO E LE ATTREZZATURE DELLA CUCINA DI SALA