



Istituto di Istruzione Superiore di Stato "Andrea Mantegna"
Sede legale Via Fura, 96 C.F. 98092990179 - 25125 Brescia
Tel. 030.3533151 – 030.3534893 Fax 030.3546123
BSIS031005@istruzione.it <http://www.istitutomantegna.gov.it/>

MATERIA: <i>Sala e vendita</i>	INDIRIZZO: <i>ipseoa</i>	ANNUALITA': <i>prime</i>
CONTENUTI MINIMI (ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA)		
obiettivi minimi <ol style="list-style-type: none">1. <i>conosce le principali figure della brigata di sala/ bar</i>2. <i>conosce le attrezzature di base della sala ristorante</i>3. <i>conosce le nozioni di base sull'igiene e sulla sicurezza nel luogo di lavoro</i>4. <i>conosce le tecniche di base di sala: mise-en-place e stili di servizio</i>5. <i>conosce i principali stili di servizio</i>		
Mod. 1 <u>Igiene e salute e sicurezza</u> U.D.1 Sicurezza sul lavoro U.D.2 Pericoli sul lavoro U.D.3 L'igiene e sicurezza alimentare U.D.4 Lavorare in modo igienicamente corretto U.D.5 Cura della propria persona		
Mod. 2 <u>Professione cameriere:</u> <u>la ristorazione e lo staff di sala</u> U.D.1 Comportamento e galateo pag.42 U.D.2 Forme di ristorazione da pag.53 U.D.3 Il personale di sala U.D.4 aree ed attrezzature di lavoro		
Mod. 3 <u>Il lavoro di sala</u> U.D.1 La mise en place di sala U.D.2 Il servizio di sala		
Mod. 4 <u>Il bar</u> U.D. 1 Introduzione al lavoro di bar U.D. 2 Caffè ed espresso		

FIRMA RESPONSABILE DIPARTIMENTO

Giuseppe Bianco