

#### MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA



Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238

Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

## PIANO di LAVORO del Docente per le classi degli indirizzi Professionali Nuovo Ordinamento (D.Lvo 61/2017)

Classe I Ar Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA Disciplina LAB. SERV. ENO. di SALA E VENDITA Docente RUGGERI CRISTIAN a. s. 2023/2024

Codice Unità Didattiche Ore

### 1° Quadrimestre

|              | Unità di apprendimento A "SICUREZZA & IGIENE SUL LAVORO 1°"                              | 9  |
|--------------|--|----|
| A1-B-Pro-Eno | Sicurezza e Igiene sul lavoro: i fondamentali  |    |
| A2-B-Pro-Eno | Sicurezza e Pericoli sul lavoro  |    |
| A3-B-Pro-Eno | HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare   |    |
| A4-B-Pro-Eno | Lavorare in modo igienicamente corretto  |    |
|              | Unità di apprendimento B "LA PROFESSIONE"  | 4  |
| B1-B-Pro-Eno | Introduzione al mondo del F&B  |    |
| B2-B-Pro-Eno | Lo staff di sala   |    |
| B3-B-Pro-Eno | Deontologia professionale – comportamento e galateo                                      |    |
|              | Unità di apprendimento C "GLI ORARI DI SERVIZIO, I MENU E LE                             | 5  |
|              | CARTE  |    |
| C1-B-Pro-Eno | I momenti ristorativi, la successione delle portate, i menu e le carte                   |    |
|              | Unità di apprendimento D "LABORATORIO 1""  | 16 |
| D1-B-Pro-Eno | Le aree operative e le attrezzature: la sala, l'office e le altre aree, gli arredi e     |    |
|              | l'attrezzatura   |    |
| D2-B-Pro-Eno | Le tecniche di sala: abilità di base in ristorante, la mise en place e il coperto        |    |
| D3-B-Pro-Eno | Gli stili di servizio: servizio al piatto; servizio all'inglese; servizio alla francese; |    |
|              | servizio al guèridon   |    |
| D4-B-Pro-Eno | Tecniche di bar: intro al lavoro, il caffè e le preparazioni a base caffè, tè, tisane,   |    |
|              | cacao e cioccolata calda, bevande non miscelate  |    |

#### 2° Quadrimestre

|              | Unità di apprendimento D "LABORATORIO 1°"  | 18 |
|--------------|--|----|
| D1-B-Pro-Eno | Le aree operative e le attrezzature: la sala, l'office e le altre aree, gli arredi e     |    |
|              | l'attrezzatura   |    |
| D2-B-Pro-Eno | Le tecniche di sala: abilità di base in ristorante, la mise en place e il coperto        |    |
| D3-B-Pro-Eno | Gli stili di servizio: servizio al piatto; servizio all'inglese; servizio alla francese; |    |
|              | servizio al guèridon   |    |
| D4-B-Pro-Eno | Tecniche di bar: intro al lavoro, il caffè e le preparazioni a base caffè, tè, tisane,   |    |
|              | cacao e cioccolata calda, bevande non miscelate  |    |

#### Verifiche previste nell'anno

| $n^{\circ}$ | Scritte – per una stima di ore         | 4 |
|-------------|--|---|
| $n^{\circ}$ | Orali – per una stima di ore           |   |
| $n^{\circ}$ | Altra tipologia – per una stima di ore | 4 |
|             |  |   |



#### MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

#### ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE **STATALE** LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA



Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238 Web: www.einaudicremona.edu.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it

|               | Unità di Apprendimento multidisciplinari (Educazione civica, altre UdA multidisciplinari) |   |
|---------------|---|---|
| Uda Multidisc | Attenti, puliti e ordinati  | 6 |

Totale ore di lezione del corso 66

Cremona \_\_15/10/2023 Il Docente Ruggeri Cristian

Nota: Il piano annuale per classe - disciplina è un preventivo che evidenzia le Unità di Apprendimento con le rispettive Unità didattiche che si intendono sviluppare e il tempo impiegato, il numero di verifiche che si intendono effettuare e la stima totale delle ore del corso che corrisponde al monte ore curricolare della disciplina. Le Unità di Apprendimento, il codice e il titolo delle Unità didattiche fanno riferimento alla progettazione per disciplina (Piano standard di disciplina) depositata presso l'Istituto dal Coordinatore di disciplina. Questa scheda va caricata on line sul sito dell'Istituto e va presentata alla classe come parte integrante del Contratto formativo.