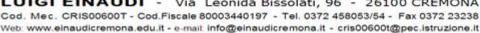


MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA





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

Classe 1AR Indirizzo Enogastronomia

Disciplina: Laboratorio cucina Docente: Clara Maria Bertoglio

A.S. 2021/2022

Cod. Unità
Didattiche

1 • Quadrimestre

Ore

UDA A	"La professione e le basi dell'enogastronomia e la cucina"	5
A1-B-Pro-Eno	Le diverse figure professionali, l'organizzazione del personale	
	di cucina. LA deontologia professionale e le regole da	
	rispettare	
A2-B-Pro-Eno	L'ambiente di cucina. La cucina di qualità. La suddivisione dei	
	settori di cucina secondo le necessità operative e funzionali. Le	
	diverse attrezzature e gli utensili.	
UDA B	"L'igiene e la sicurezza sul lavoro con riferimento al	
	settore ristorativo"	
	(Argomento ripreso tutto l'anno scolastico)	
B1-B-Pro-Eno	L'igiene professionale del cuoco. La trasmissione delle malattie	
	attraverso gli alimenti.	
B2-B-Pro-Eno	L'igiene dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione.	
	L'igiene dell'ambiente di cucina	
UDA C	"Le basi tecniche ed i principi della gastronomia"	
	(Argomento ripreso tutto l'anno scolastico)	
C1-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di origine vegetale, gli ortaggi ed i cereali. I	
	prodotti derivati.	
C2-B-Pro-Eno	I condimenti e gli ingredienti di origine animale. I condimenti e	
	le spezie.	
C3-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di pasticceria	
C4-B-Pro-Eno	I menu, i pasti della giornata, il piatto, la ricetta. La	
	suddivisione delle portate nel menu, il piatto e la sua ricetta.	
	Approccio ai principi della cucina e della gastronomia italiana	

Predisposizione del ricettario relativo alle preparazioni di cucina (in itinere)



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA 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

2° Quadrimestre

UDA D	"Primo approccio al laboratorio con individuazione delle potenzialità operative. La mise en place di cucina, l'operatività ed il riordino."	6
	"Le tecniche di base e le preparazioni semplici (dal mese di novembre)"	33
D1-B-Pro-Eno	L'organizzazione del lavoro. Le tecniche operative di base. La fase di preparazione degli alimenti (dalla mondatura ai diversi	
	tagli). Le cotture degli alimenti.	
D2-B-Pro-Eno	I fondi, le salse e gli utilizzi per le diverse preparazioni	
D3-B-Pro-Eno	Le preparazioni di base in pasticceria ed i dessert semplici	

Verifiche previste nell'anno

n°4	Scritte – per una stima di ore	4
n°	Orali – per una stima di ore	2
n°4	Altra tipologia – per una stima di ore	8

Unità di Apprendimento multidisciplinari (Educazione civica, altre UdA multidisciplinare)

Attenti, puliti e ordinati		
	Totale ore di lezione del corso 66	
Cremona, 14 ottobre 2021	Il Docente <i>Bertoglio Clara Maria</i>	

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.