

#### MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE 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: 1<sup>^</sup> Br Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Disciplina: LAB. SERV. ENO. di SALA E VENDITA

**Docente MICHELE FRANZINI** 

a. s. 2022/2023

Codice Unità Didattiche Ore

## 1° Quadrimestre

	Unità di apprendimento A "SICUREZZA & IGIENE SUL LAVORO 1°"			
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"	3		
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	4		
	CARTE"			
C1-B-Pro-Eno	I momenti ristorativi, la successione delle portate, i menu e le carte			
	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			

### 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°3	Scritte – per una stima di ore	3
$n^{\circ}$	Orali – per una stima di ore	
n°3	Altra tipologia – per una stima di ore	3



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



Cod. Mec. CRIS00600T - Cod.Fiscale 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238 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			8
			Totale ore di lezione del corso	66
Cremona	21/10/2022	Il Docente	Michele Franzini	

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.